

dal mondo dei formaggi

Informa

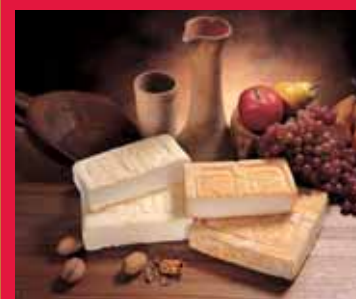
Magazine di cultura casearia

37

SETTEMBRE 2021
euro 7
ISSN 2281-5120



Andando "a giro"
per Pisa e dintorni



**PASTE MOLLI
(E GOLOSE)**

La solubilità
decide il successo
dell'assaggio



Burrata di Andria
Igp di eccellenza

**Corsi e concorsi
l'Onaf riparte**

**Mediterraneo a tavola
premia i futuri chef**

Onaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

Benvenuti



Un privilegio vivere qui.
Un piacere da condividere con voi.

BANCA D'ALBA
CREDITO COOPERATIVO

L'EDITORIALE

La "Kappeler Milksuppe" di Albert Anker ci mostra soldati svizzeri di fazioni avverse che, invece di scontrarsi con le armi, sedano la fame e (almeno temporaneamente) godono un momento di pace in modo cameratesco al cospetto di un gigantesco mastello colmo di latte



La storia che ritorna

di PIER CARLO ADAMI
Presidente Onaf



Un viaggio a Capraia dove amici Onaf allevano capre per produrre formaggi speciali fa riaffiorare il ricordo di quando le pecore delle Langhe sbarcarono sull'isola per integrare la dotazione dell'allora colonia penale. Quell'amarcord documentato nei rispettivi archivi comunali, ha suscitato l'idea di dar vita a un gemellaggio a tre fra Capraia, l'Alta Langa e la nostra associazione

Correvano gli anni Settanta e ancora la pecora delle Langhe era protagonista con una significativa presenza che superava i confini locali, essendo diffusa in vari mondi pastorali dell'Italia più appartata, certamente non ricca ma attiva e orgogliosa della sua storia e cultura. L'evoluzione dei tempi ci ha portato inesorabilmente a considerare altri scenari e a dover rispondere alla minaccia di estinzione di questa razza che ci dà uno dei più preziosi e antichi formaggi italiani, il nobile Murazzano, già citato da Plinio il Vecchio nella sua Summa Lacticinorum. Vi chiederete: perchè questo preambolo? La responsabilità, che in questo caso è un merito, è tutta del direttore di InForma, sempre sul pezzo e anzi capace di nuovi spunti che sembrano amplificarsi con l'età. Ebbene, parlando del suo recente viaggio a Pisa scelta come città per questo numero della rivista, il direttore Elio Ragazzoni mi ha ulteriormente raccontato di un blitz a Capraia. Sull'isola è andato a visitare gli amici allevatori e soci Onaf che producono formaggi con il latte del loro gregge di capre, aggiungendo aromi su aromi grazie al mirto e all'elicriso che abbondano in quel paradiso roccioso affacciato sul mar Tirreno.

Il gioco della memoria ci ha dunque riportati agli anni Settanta, avendo ricordo - il nostro vivace direttore - di un camion carico di pecore delle Langhe che, imbarcato sul traghetto a Livorno, giunse a Capraia per integrare l'allevamento della colonia penitenziaria allora presente

sull'isola. Un amarcord che Elio mi ha suggerito di verificare. Trovati i documenti e scritto alla collega sindaco di Capraia, Maria Ida Bessi, ne è nata una bella condivisione che ci auguriamo possa sfociare in qualcosa di simpatico, un gemellaggio a tre fra Capraia, l'Alta Langa di Paroldo e l'Onaf.

I nostri cugini francesi da anni gestiscono e promuovono le "strade dei formaggi" che molti soci Onaf conoscono e frequentano. Negli anni passati in Italia sono stati fatti tentativi analoghi ma con minore passione e soprattutto con scarso interesse - ancora una volta - nei confronti del formaggio.

La nostra iniziativa delle "Città del formaggio", ideata da Pietro Pappalardo, è ora un qualcosa di più che un semplice riconoscimento verso una determinata località: vuole essere uno stimolo per la valorizzazione delle produzioni casearie tipiche e del relativo territorio.

Un'iniziativa che va sostenuta e implementata, per avere il successo che merita, come spiegano i servizi pubblicati nelle pagine che seguono.

Intanto ci apprestiamo finalmente a tornare a Cheese, riprendendo da settembre le buone abitudini. Da parte nostra sono previste le convocazioni del Consiglio Nazionale e della Commissione tecnico-scientifica per impostare la futura programmazione dell'attività.

Immagino per la maggior parte di noi vacanze italiane: un'occasione per scoprire nuovi formaggi e per tenerci InForma.

Sommario

3

L'editoriale
di Pier Carlo Adami

5

La grattugia
del direttore
di Elio Ragazzoni

6-11

Andando "a giro"
a Pisa e dintorni
di Chiara Celli, Rallaele Zorte,
Giovanni Cannas, Marco Franchini

13

L'etichettatura
dei formaggi
di Riccardo Sartoris

14-15

Il Consorzio
della Mozzarella
di Bufala Campana
festeggia i 40 anni
di Daniela Marfisa e Maria Sarnataro

16-17

La ripresa: 9° Trofeo
San Lucio a Pandino
di Emanuela Denti

18

Enna, la nuova era del
Pecorino Siciliano Dop
di Filippo Occhino

19

Novara di Sicilia
è Città del Formaggio
di Girolamo Bertolami

21

La mostra fotografica
di Bracciano
di Domenico Villani

22-23

Album Igp:
la Burrata di Andria
di Francesco Mennea

24-25

Il latte nell'arte pittorica
di Gianmario Giuliano

26-27

Conoscere i formaggi
spagnoli è un viaggio
di Simonetta Cortella

28

Peccati di gola
di Luigi Cremona e Lorenza Vitali

29-36

Dossier: le paste
molli italiane
di Erasmo Neviani, Germano
Mucchetti, Enrico Nosari, Maria Grazia
Mercalli, Maria Desideria Scilla,
Giovanni Donghi, Enrico Surra

37

Dice Gambera
di Armando Gambera

38-39

Formaggi solo
con vini bianchi
di Alan Bertolini

40-41

A Contrada Bricconi
il fieno della rinascita
di Nicola Bentoglio

42-43

Mediterraneo in tavola
di Pietro Pappalardo

45

Valeria, Peppe
e le Girgentane
di Lorenza Vitali

46

Su Casu Marzu
di Maurizio Orrù

47

La pastora Carolina
sulle montagne di marmo
di Marco Franchini

48-49

Spazio dell'anima:
quel che passa il convento
di Umberto Casale

50-51

Le ricette
di Fabio Campoli
di Sara Albano

52

Il formaggio in tv
di Eleonora Tanningher

53-55

Vita Onaf
di Corrado Olocco, Armando
Gambera, Marco Benedetti

57-59

OnafNews
a cura di Beppe Casolo

60

Agenda
di Marco Quasimodo

61

Formaggi in libertà
di Fiorenzo Cravetto

62

La vignetta
di Gianni Audisio

LA KERMESSE DI SLOW FOOD IN PROGRAMMA A BRA
DAL 17 AL 20 SETTEMBRE. TEMA: LE RAZZE DA LATTE

Appuntamento con Cheese vi aspettiamo a Casa Onaf



di Marco Quasimodo

Cheese torna a Bra (Cuneo) dal 17 al 20 settembre 2021. Il tema 2021 della manifestazione promossa da Slow Food è «Considera gli animali», per raccontare la varietà di connessioni con le azioni dell'uomo, dalle razze da latte che garantiscono reddito alla biodiversità, dalle api a tutti gli altri impollinatori indispensabili per l'allevamento al pascolo. Pastori, casari, formaggiai e affinatori racconteranno, attraverso i loro prodotti, metodi produttivi che mettono al centro la qualità delle materie prime, il benessere animale, la tutela del paesaggio.

Saranno presenti nel grande Mercato dei Formaggi centinaia di stand dove abbinare un buon calice di vino alle decine di formaggi naturali e a latte crudo. Tornano anche i Laboratori del Gusto, e i percorsi educativi pensati per grandi e piccoli, oltre alle cene di Appuntamento a Tavola, nelle sale dell'Agenzia di Pollenzo, con i cuochi selezionati e la loro personale interpretazione del territorio e della biodiversità attraverso tutte le forme del latte. Non mancheranno le interpretazioni regionali proposte dalle Cucine di strada e dalle originali preparazioni espresse dei Food truck, il tutto arricchito dai birrifici artigianali.

Tutti i formaggi in vendita saranno esclusivamente a latte crudo, mentre i produttori di formaggi naturali, che non fanno uso di fermenti, mostreranno una segnalazione speciale. Tra le bancarelle di Cheese non mancheranno i Presidi del formaggio italiani e internazionali, il progetto con cui Slow Food tutela tecniche tradizionali, razze autoctone, prodotti artigianali e paesaggi rurali, con tante conferme e anche gustose new entry.

Nel Mercato dei Formaggi italiani, grazie ad un progetto rientrante nel PSR 2014/2020 della Regione Piemonte, Onaf collaborerà con i Consorzi di tutela di tre importanti prodotti Dop rappresentativi del territorio piemontese: Castelmagno, Murazzano e Robiola di Roccaverano. Gli esperti dell'Onaf svolgeranno azione promozionale e divulgativa sui tre formaggi attraverso informazioni sui metodi di lavorazione, notizie storico-culturali e sottolineando il loro legame con il territorio di rispettiva provenienza. Non mancheranno naturalmente i momenti dedicati alla degustazione dei prodotti, che saranno illustrati da rappresentanti dei Consorzi e descritti dal punto di vista sensoriale dai Maestri assaggiatori dell'Onaf. Inoltre, come già due anni fa in via Rambaudi verrà allestita "Casa Onaf", luogo ideale per incontrare i soci che da tutta Italia raggiungeranno Bra.

LA GRATTUGIA DEL DIRETTORE

Polvere di capperi e scagliotte di zenzero

di ELIO RAGAZZONI
elio.ragazzoni@alice.it



Il cambiamento è quasi sempre positivo, se ottenuto con sano equilibrio. Ma sorge il ragionevole dubbio che per percorrere strade nuove si perda a volte il senso dei fondamentali. Simili comportamenti si registrano con sempre maggiore frequenza anche nel mondo dei formaggi.

Ci sono argomenti che ritornano, ciclicamente, come fosse una filastrocca o uno strano destino. Finisce che non ci si può sottrarsene, divengono un tormentone. Uno dei tanti fili rossi che legano l'esistenza e in particolar modo il piacere.

Il gusto è uno di quelli che ci perseguitano. Inteso come soddisfazione del cibo che portiamo alla bocca si è certamente modificato nel tempo variando la scala di valori ed aggiungendo continue novità nella cucina e nei piatti. Già nel '500 i Gonzaga grattavano su certi filetti di trota un simil parmigiano prima di metterlo a macerare con le spezie a dimostrazione che le novità in tavola sono preziose. Di certo non gradiremmo i piattucci popolari romani, nel senso dell'Impero, con orride salse olezzanti.

Ciò dimostra che il cambiamento è quasi sempre positivo, se ottenuto con sano equilibrio. Quasi, perché sorge il ragionevole dubbio che per percorrere strade nuove si perda il senso dei fondamentali. Una cucina cucinata che sappia esaltare l'essenza del prodotto e del territorio con la gustosa sapienza dei padri può essere trasformata in una girandola di profumi degna del carnevale di Venezia e premiata solo dalla Commedia dell'Arte.

Polveri di capperi e scaglie di zenzero emozionano forse gli animi sensibili; i

semi di tonka o di quant'altra esotica verdura danno lustro alle preparazioni. Tutto vero. Non ce l'ho con i capperi, li adoro, ma non vedo perché polverizzarli, ché qualcuno nel sugo sono una lussuria gastronomica, magari datata ma meravigliosa. Lasciamo perdere i grandi chef, quelli sono artisti e rincorrono innovazione e tentativi spiazzanti, anche per giustificare i prezzi. Preoccupa il tentativo di scimmiettare i maestri che ci porterà ad abituarci a sapori raffazzonati e lievemente strani in nome della modernità.

Simili comportamenti si registrano con sempre maggiore frequenza anche con i formaggi. Si trovano prodotti avvolti in ogni tipo di fogliame e macerati nei modi più strani che conquistano immense platee. Ma, ma, ma...

Pochi si preoccupano se una Dop ha l'intensità gustativa di un foglio di carta assorbente o un profumo di un pezzo di polistirolo. E' più facile che il consumatore sorrida felice se nella tometta c'è un po' di rucola liofilizzata.

Abbiamo parlato sovente di qualità nel piatto. E' una regola che l'assaggiatore dovrebbe tatuarsi in fronte. Premiare la purezza e le caratteristiche tradizionali dei formaggi è anche il nostro mestiere. Dobbiamo dedicarvi più tempo ed impegno. Perché la gente ci ascolta e ci segue.

Informa

Magazine di cultura casearia

Onaf editore
via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour - Cn
Pubblicazione bimestrale registrata al Tribunale di Alba
il 3/9/2012 n. 3/12 R. Periodici
ISSN 2281-5120

Direttore responsabile:
Elio Ragazzoni

Comitato Scientifico
Armando Gambera - Enrico Surra
Daniele Bassi - Giuseppe Casolo
Michele Faccia - Maria Sarnataro
Giampaolo Gaiarin - Giuseppe Zeppa
Paolo Cortonesi

Redazione: Telefono/Fax 0173 231108 (ore 11/15)
Email: onaf@onaf.it

Coordinamento editoriale: Fiorenzo Cravetto

Grafica: Genius Srl
via Bodoni, 25, 12037 Saluzzo (Cn)
by Roberta Baffa - www.graficine.net

Pubblicità: Marco Quasimodo
0173 231108 (ore 11/15)

Stampa: Tipolitografia Graph-Art snc
Via Galimberti, 75 - 12030 Manta

A questo numero hanno collaborato: Pier Carlo Adami, Sara Albano, Gianni Audisio, Marco Benedetti, Nicola Bentoglio, Girolamo Bertolami, Alan Bertolini, Giovanni Cannas, Beppe Casolo, Umberto Casale, Chiara Celli, Simonetta Cortella, Fiorenzo Cravetto, Luigi Cremona, Emanuela Denti, Giovanni Donghi, Marco Franchini, Armando Gambera, Gianmario

Giuliano, Daniela Marfisa, Francesco Mennea, Grazia Maria Mercalli, Germano Mucchetti, Enrico Nosari, Erasmo Neviani, Filippo Occhino, Corrado Olocco, Maurizio Orrù, Pietro Pappalardo, Marco Quasimodo, Elio Ragazzoni, Maria Sarnataro, Enrico Surra, Riccardo Sartoris, Maria Desideria Scilla, Eleonora Tanningher, Domenico Villani, Lorenza Vitali, Raffaele Zorte e le delegazioni provinciali dell'Onaf.

Copertina: foto di Sara Nicolemi, partecipante a "Formaggio in Mostra", mostra fotografica della filiera lattiero casearia tenutasi a Bracciano, Città del Formaggio Onaf.

Garanzie di riservatezza per gli abbonati
L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del d. leg. 196/2003 scrivendo a:
InForma - Via Castello, 5 - Grinzane Cavour (Cn)

© Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati

OLTRE LA TORRE: ANDANDO "A GIRO" PER PISA E DINTORNI



di Chiara Celli*

Andiamo un po' a giro per Pisa, così vi inviterebbe a fare un pisano appena arrivate nella città della Torre e di tante altre meraviglie. La cosa migliore da fare è camminare, oppure noleggiare una bicicletta con cui, oltre a visitare il centro storico, potreste arrivare fino al mare o in montagna.

Pisa si trova infatti in una pianura alluvionale a pochi chilometri da San Piero a Grado con la sua meravigliosa basilica, Marina di Pisa, Tirrenia e Calambrone: località balneari nei primi del Novecento famose anche per i primi studi cinematografici italiani della "Pisomo".

Dalla parte opposta della città invece, seguendo l'acquedotto Mediceo, circondati da una bucolica campagna, in bicicletta arrivereste al Monte Pisano in poco più di mezz'ora dove Asciano, San Giuliano Terme, Calci, Vicopisano, Buti, Molina di Quosa e molti altri bellissimi paesini ci aspettano ai piedi del monte. A Calci per esempio potremmo visitare la Certosa del XIV secolo e il Museo di Storia Naturale dell'Università di Pisa.

Il Monte Pisano è inoltre famoso per i suoi prodotti tipici tra cui, in particolare, l'olio (seguite la Strada dell'Olio dei Monti Pisani) e per l'acqua: quella buonissima da bere della Valle delle Fonti ad Asciano e quelle termali di Uliveto Terme e di Bagni di Pisa. Per rigenerarsi poi basta intraprendere uno dei

moltissimi sentieri a bassa o media difficoltà che ci mostrano una flora colorata e un panorama mozzafiato fino al mare.

Se siete amanti della natura potete visitare anche il Parco Naturale di San Rossore, a soli 4 km dal centro storico. Nella bottega del parco poi potrete rifocillarvi con i prodotti tipici: miele, affettati, formaggi...

Torniamo in città, Pisa, ancora avvolta dalle sue mura medievali e divisa in due dal fiume Arno (navigabile in battello fino alla foce). Le mura furono costruite a partire dal 1154 e avevano un perimetro di circa 7 km: nel periodo di massimo splendore la Repubblica Marinara di Pisa era davvero una grande città. Nell'Ottocento le mura furono in parte abbattute per motivi di viabilità ma, grazie al recente restauro, oggi è possibile percorrere in quota un percorso di circa 3,5 km.

Camminare sulle mura ci permette di avere un panorama inedito da cui si scorgono campanili, torri, chiese medievali, giardini...

Fu però un secolo prima della costruzione delle mura, nel 1064, che i pisani cominciarono la costruzione della loro Cattedrale: il duomo di Santa



• Se Piazza dei Miracoli è il cuore di Pisa, altre sorprese aspettano il visitatore curioso

Maria Assunta. Con lei nacque lo stile Romanico Pisano che esprime a pieno la società multiculturale di una città che si rivolgeva al mar Mediterraneo. Lo stile è caratterizzato da una marcata influenza arabo-normanna, con un forte richiamo agli edifici di Costantinopoli, del Cairo, dell'antica Armenia e del sud della Spagna, luoghi in cui Pisa aveva importanti scali, o mercati, se non addirittura il controllo di città e regioni.

Dopo la Cattedrale furono costruiti, nella stessa piazza, il Battistero di san Giovanni (1152), poi il Campanile di Santa Maria Assunta (1173), l'Ospedale Nuovo detto della Misericordia, che oggi ospita il Museo delle Sinopie (1257) e infine il Campo Santo Monumentale (1277). Questi monumenti simboleggiano il ciclo della vita del cristiano che comincia con la nascita e il battesimo, prosegue con i sacramenti in Cattedrale, la sofferenza con l'ospedale e la morte con il Campo Santo. Il campanile poi, che conosciamo meglio come "torre pendente", elevandosi verso l'alto, rappresenta la resurrezione e con le sue sette campane richiama i fedeli, con la sua fama invece richiama viaggiatori da tutto il mondo.

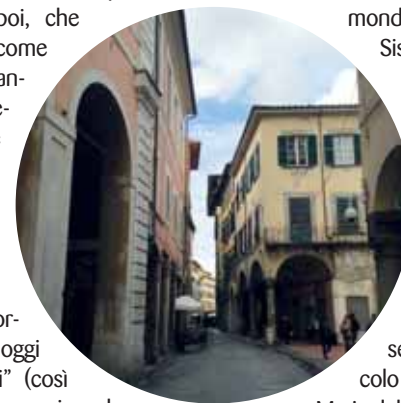
Se tra XI e XIII secolo sorsero la piazza conosciuta oggi come "Piazza dei Miracoli" (così battezzata da Gabriele D'Annunzio nel romanzo "Forse che si forse che no", 1910), proviamo a immaginare come fosse in fermento Pisa: qualcuno la descrisse la città dalle diecimila case turrite, ogni famiglia nobile o di mercanti aveva infatti una casa torre, ad ogni angolo sorgeva una chiesa e lungo il fiume molti erano gli scali delle merci portate nei mercati cittadini.

Prima del Medioevo Pisa era già una città in espansione, ricca di cultura: prima con gli etruschi e poi con i romani. Oggi possiamo ripercorrere la loro storia al Museo delle Navi Antiche,

dove è custodito l'eccezionale tesoro venuto alla luce nel 1998, nei pressi della stazione ferroviaria di Pisa San Rossore: circa trenta navi, databili tra il II secolo a.C. e il V secolo d.C. che raccontano la storia della navigazione fluviale e marittima in un periodo compreso tra gli Etruschi e il crollo dell'Impero Romano.

Per scoprire i tesori dell'arte medievale visitate il Museo Nazionale di San Matteo, che conserva le tele, le croci dipinte, le sculture lignee e marmoree, le ceramiche, che decoravano le chiese cittadine e manoscritti miniati.

La Repubblica Marinara ebbe fine con la conquista fiorentina e nel XVI secolo ci fu una rinascita con la famiglia dei Medici di cui possiamo ripercorrere la storia al Museo Nazionale di Palazzo Reale. Piazza dei Cavalieri è un esempio di come la città sia cambiata nel Cinquecento. Qui oggi ha sede una delle più prestigiose università del mondo: la Scuola Normale Superiore. Si trova nel quartiere di Santa Maria, dove hanno sede anche la maggior parte dei dipartimenti dell'Università di Pisa e l'Orto Botanico, il più antico orto universitario del mondo, che fa parte dello SMA, il Sistema Museale di Ateneo.



Un altro museo che certamente vale la pena visitare a Pisa è il Palazzo Blu, palazzo di arte e cultura: oltre alla collezione permanente, si possono visitare mostre temporanee che ospitano grandi artisti del XX secolo.

Andando a giro per Pisa passeggiate lungo il fiume fino al piccolo gioiello della chiesa di Santa Maria della Spina, alla chiesa di San Paolo a Ripa d'Arno, fino al murale di Keith Haring Tuttomondo: un inno alla vita e all'armonia che il grande artista americano lasciò alla nostra città nel 1989. Passeggiando poi tra i mercati di piazza Vettovaglie e Sant'Omobono alla ricerca di artigiani troverete un tavolino per un aperitivo dove sorseggiare un vino pisano o una birra artigianale degustando buoni formaggi e affettati.

(*) Chiara Celli è pisana, guida turistica abilitata e autrice della collana "A giro per Pisa" (Marchetti Editore). Per info: www.citygrantour.it

Così l'Opera del Duomo ha salvato la Torre Pendente

Per tutti la "torre di Pisa", la torre campanaria della Cattedrale di Santa Maria Assunta, è uno dei monumenti più conosciuti per la sua eleganza certo, ma soprattutto per la sua forma curva e pendente che l'ha fatta diventare l'icona della città, della Toscana e dell'Italia nel mondo.

Negli anni '90 la pendenza aveva raggiunto un limite critico il superamento del quale avrebbe avvicinato a due eventuali eventi disastrosi: il ribaltamento per l'uscita del baricentro dalla base o la rottura delle murature sottoposte ad un sempre maggiore sforzo strutturale. Questo portò l'Opera primaziale del Duomo, ente gestore della torre, alla chiusura al pubblico del monumento e successivamente alla costituzione di comitato internazionale di esperti in tutte le discipline coinvolte affinché si trovasse una soluzione per mettere in sicurezza la Torre senza vararne le caratteristiche peculiari.

Così dopo 20 anni di studi, sperimentazioni e lavori si riuscì a far arretrare la pendenza sull'asse verticale di 43 cm che negli anni successivi aumentò naturalmente di altri due portando il campanile a stabilizzare questo parametro a 45 cm, riportando così la costruzione in sicurezza alla posizione di 200 anni prima. Lo scongiurato crollo della Torre ha permesso che rimanesse attiva una tradizione scaramantica legata agli studenti iscritti all'Ateneo Pisano che, fondato nel 1343, è uno dei più antichi d'Europa. La tradizione vuole che allo studente iscritto sia proibita la salita sulla Torre per tutto il corso di studi presso l'Università di Pisa, pena il mancato raggiungimento della laurea.





di Raffaele Zorte

Intorno a Pisa una straordinaria riserva naturale che si estende fra Migliarino, San Rossore e Massaciuccoli per 23 mila ettari di area protetta e altri 9 mila di mare alle Secche della Meloria



Il Parco Regionale di Migliarino San Rossore Massaciuccoli è un'area protetta di 23 mila ettari a cui si aggiunge l'area marina delle Secche della Meloria per altri 9 mila ettari. Si estende dal mare verso l'interno tra le province di Pisa, Lucca e Livorno. La caratteristica naturale principale è data dall'incontro tra mare e terra, con la presenza di un sistema dunale che in alcune zone diventano aree depresse umide, canali, lame, il lago di Massaciuccoli e da boschi naturali alternati alle pinete.

Si tratta di un'area che ha da sempre vissuto un forte rapporto con l'uomo, come testimoniano le attività agricole che qui si sono sviluppate e la vicinanza ai centri urbani che sommano circa 400 mila abitanti.

L'Ente Parco Regionale è nato nel 1979 e conta 7 tenute. Il cuore del Parco è la tenuta di San Rossore, di proprietà regionale (fu prima reale e poi presidenziale) e gestita direttamente dall'Ente. Le altre tenute sono di proprietà mista pubblica (demaniale, università o altro) e privata: la tenuta di Tombolo, la tenuta agricola di Coltano, la tenuta di Migliarino, la Macchia Lucchese con la tenuta Borbone, il lago e il padule di Massaciuccoli, il padule meridionale di Massaciuccoli con la fattoria di Vecchiano.

A San Rossore l'azienda agricola biologica del

Il Parco e i suoi prodotti tipici Miele di spiaggia, pinoli e il pecorino

All'interno un'azienda agricola biologica alleva vacche di razza Chianina, Pisana e Maremmana

Parco alleva vacche di razza Chianina, Pisana e Maremmana, nate e cresciute sul posto ed allevate al pascolo brado, nutrite con fieno e foraggio coltivati a km zero all'interno della stessa Tenuta. Ma non solo: fuori dai percorsi tradizionali si trova un allevamento di cavalli e dromedari. Per i primi, di razza Monterufolina e Tiro Pesante Rapido, anche la riproduzione, caso più unico che raro, si svolge in maniera completamente naturale.

I dromedari sono l'animale simbolo di San Rossore: erroneamente chiamati "cammelli" dai pisani, iniziarono ad arrivare durante il periodo Mediceo quando tra i nobili era usanza regalare animali esotici. Si adattarono bene nell'ambiente soprattutto come animali da soma nelle zone sabbiose come arenile e dune, raggiungendo i 200 esemplari durante i Lorena. Scomparvero durante la Seconda Guerra Mondiale quando le truppe mongole, accampate a San Rossore con gli alleati, li usarono per nutrirsi. I tre esemplari oggi allevati, due femmine e un maschio, sono un regalo dell'Agesci quando nel 2014 tenne a Pisa la "Route Nazionale".

In questo territorio nascono prodotti dall'alto livello qualitativo, tra i più rinomati il miele di spiaggia, il pinolo di San Rossore ed il pecorino.

Il miele di spiaggia si ottiene con metodo biologico unicamente lungo il litorale marino del parco, ha un colore chiaro-ambrato, è trasparente e molto fluido. L'odore e il sapore ricordano quelli degli oli essenziali delle piante della macchia mediterranea, in particolare il Camuciolo.

I pinoli biologici di San Rossore si raccolgono in tutto il territorio del Parco da fine settembre fino ai primi di marzo: le pigne vengono fatte cadere a terra con la scuotitura dei pini, raccolte e poi con il calore si aprono e fanno uscire il frutto prelibato. I pinoli raccolti nel Parco, per la loro particolare composizione e gli oli aromatici, sono tra i più pregiati al mondo. Recentemente la produzione è scesa molto a causa dell'infestazione da cimice americana delle conifere.

Il Pecorino del Parco è un formaggio dolce a pasta tenera o semidura, ricavato esclusivamente da latte di pecora intero proveniente da ovini di razze autoctone, in particolare la Massese, allevati nelle varie tenute. La

selezione delle razze, l'allevamento secondo le regole della pastorizia tradizionale, la cura nell'alimentazione del bestiame, l'attenzione al profilo igienico sanitario ed il processo di stagionatura su assi di legno conferiscono al prodotto un sapore particolare, leggermente più dolce, e una qualità molto alta. Le forme in media pesano 2 chilogrammi. Ottimo l'abbinamento con gli altri prodotti tipici del Parco: miele di spiaggia e pinoli biologici di San Rossore.



I dromedari sono l'animale simbolo di San Rossore. Introdotti durante il periodo mediceo, avevano raggiunto i 200 esemplari. Ora sono rimasti in 3, ad arricchire il vasto patrimonio faunistico del parco

Formaggio unico, ed emblema della città, è prodotto da latte ovino intero crudo e caglio vegetale dal fiore del carciofo selvatico



Pecorino delle Balze Volterrane, la più giovane Dop toscana

di Giovanni Cannas

In una cornice storica importante come quella della città di Volterra, nasce un formaggio di grande spessore, il Pecorino delle Balze Volterrane. Il Cacio Volterrano, così veniva definito in alcuni scritti di personaggi illustri come Pantaleone da Confienza, nel "Trattato dei latticini", fino ad arrivare a Mario Guarnacci, noto archeologo e letterato, era apprezzato già nel '400. In alcune interessanti missive tra il Guarnacci ed il suo maestro, il Salvini, si cita il cacio con questi versi: «La ringrazio infinitamente de' caci Volterrani mandatimi il cui latte è espresso da mammelle piene di quel sugo, che danno codesti verdi pascoli e ameni».

Flora e vegetazione dei pascoli

Le aspre e severe forme dei calanchi e delle balze volterrane determinano una forte selezione sulla vegetazione, che si presenta particolarmente varia in funzione della ubicazione, della micromorfologia e della genesi dei suoli.

Mosaici ai pascoli erbacei si trovano aree arbustive occupate da arbusti pionieri che vanno a colonizzare spazi in passato disboscati o zone dove la vegetazione arbustiva rappresenta il climax per le condizioni edafico-ambientali. In queste formazioni sono diffuse piante, alcune anche oggetto di brucatura: ginestra odorosa, rose selvatico, prugnoli, perastri, sanguinello, biancospino fino ad arrivare a zone boschive con significativa presenza di frassino meridionale ed olmo.

Caglio di cardo selvatico

Il Pecorino delle Balze Volterrane è l'unico formaggio italiano che ha ottenuto il riconoscimento Dop prodotto esclusivamente con caglio vegetale di cardo selvatico e latte ovino intero proveniente da allevamenti ubicati in un piccolo francobollo di territorio dei comuni di Volterra, Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina, Monteeverdi, tutti ubicati in provincia di Pisa.

Il caglio vegetale di cardo selvatico, viene estratto manualmente adottando una procedura antica e lunga. Dal fiore del cardo vengono tolti i pistilli che poi vengono seccati e successivamente vengono fatti macerare in acqua fredda per un periodo di circa due mesi. Il liquido ottenuto viene filtrato dopo di che vengono fatte le analisi per vedere la quantità di enzima. Il caglio vegetale ha meno potenza rispetto a quello animale ed è per questo motivo che il latte ha bisogno di più tempo per coagulare.

Quattro tipologie

A seconda della stagionatura, abbiamo quattro diverse tipologie: fresco, semi-stagionato, stagionato e da asserbo. **Peso:** può variare, da 600g fino ai 7 kg per la tipologia da asserbo. **Crosta:** può variare dal giallo paglierino al giallo carico. Dopo il trattamento con olio d'oliva e cenere si presenta di colore grigio. **Pasta:** struttura compatta e minima friabilità, con eventuale leggera occhiatura irregolarmente distribuita. Al taglio il colore si presenta variabile dal bianco per il tipo fresco al paglierino più o meno intenso nel tipo semistagionato, stagionato e da asserbo.

Profumo: persistente che ricorda il latte ed il cardo selvatico, con sentori di erbe aromatiche e fiori. **Sapore:** al primo assaggio dolce, sapido, finale leggermente piccante, caratteristica che si intensifica con l'aumentare del periodo di stagionatura. Si denota una leggera allappatura nei tipi stagionato e da asserbo.

Aroma: sentori di latte, floreale e note di cardo.

Retrogusto: lungo e persistente con richiami vegetali freschi.

È un grande formaggio, elegante e complesso. Essendo così ricco, si presta ad abbinamenti interessanti, non solo con i vini ma anche all'elaborazione di piatti con il pesce che risultano intriganti o ancora l'abbinamento con i funghi: Terrina di fonduta "Pecorino delle Balze Volterrane" con funghi porcini trifolati su pane toscano croccante, o molto più semplicemente mangiato in purezza con una bella fetta di pane toscano accompagnato da un buon bicchiere di Sangiovese.

Dove nasce

È una terra piena di contrasti quella di Volterra, nei secoli la terra friabile ed argillosa ha lasciato ferite profonde chiamate Balze che regalano al territorio colori che vanno dal giallo ocre al grigio della pietra più dura (il panchino) con cui si è edificata l'antica città. Su questa terra l'uomo ha costruito la sua storia, una grande storia, addirittura antecedente agli Etruschi e ai Romani.

Il periodo aureo di Volterra risale alla costituzione in libero Comune, testimonianza questa delle continue lotte tra potere comunale e potere dei vescovi. Allora è nata Piazza dei Priori, tra le più belle d'Italia, con il suo imponente Palazzo dei Priori che attualmente è il più antico palazzo comunale di Toscana e sede del Municipio. Il Duomo di Volterra di pianta ottagonale della prima metà del '200, racchiude in sé la fonte battesimale di Andrea Sansovino risalente al 1500 ci riporta alla data cruciale del 1472 con il "sacco fiorentino" dove Volterra fu sconfitta da Firenze che impose il suo dominio.



I locali del formaggio Qualche indirizzo a Pisa e dintorni

di Marco Franchini

Friscu, il caseificio in città

Piccolo locale di piacevole impatto con annesso laboratorio per la produzione dei latticini che sono venduti direttamente, ma che possono anche essere consumati sul posto in purezza o come componenti di preparazioni gastronomiche simpatiche ed intriganti. Mastro casaro di tradizione pugliese, offre prodotti a pasta filata freschissimi ed anche stagionati. Può essere un ottimo posto da aperitivo al formaggio, pranzi veloci o spuntini piacevoli e sfiziosi ad ogni ora di giorno. In via Garibaldi al numero 28 in Pisa.



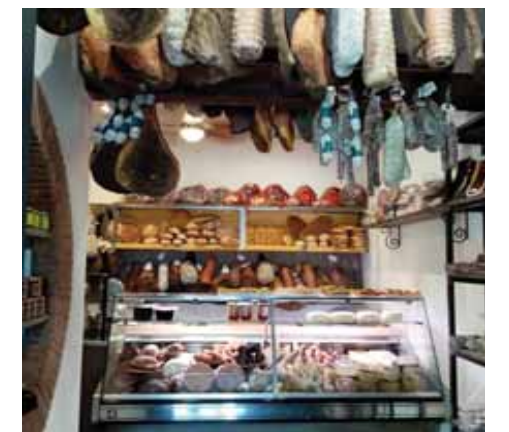
La bottega del goloso

Negli anni le gentili proprietarie del negozio di Colignola hanno fatto un'accurata selezione dei prodotti che mettono in vendita con grande attenzione al territorio circostante. Questo, quando possibile, per le verdure, la frutta, i prodotti da forno, i salumi ed i formaggi. Il banco ben fornito in ogni momento è sicuramente la loro migliore pubblicità. Entri per comprare un pezzo di schiacciata e non esci senza che ti sia "rimasto attaccato alle mani" un po' di quello che, tra i tanti prodotti esposti, in quel momento ti cattura attraverso il vetro del bancone e torna a casa con te. A Colignola in via Provinciale Calcesana al numero 312/A.

La Vecchia Faeta Norcineria Street Food

In assoluto l'ultimo arrivato in ordine temporale in zona di Pisa, ma non certo per qualità la Norcineria del Bar la Faeta di Asciano Pisano ha aperto solo un paio di settimane fa dal momento in cui stiamo scrivendo questa breve nota. Ma l'esperienza del patron Michele ottimo cuoco ed appassionato viscerale dei buoni prodotti dell'enogastronomia toscana gli ha permesso di partire col piede giusto con questa nuova attività annessa al tradizionale bar del paese. Buona la selezione dei salumi sia della tradizione locale che innovativi, formaggi dalla Maremma, e tante altre buone cose selezionate con un occhio al territorio uno alla qualità. Insomma un posto che val bene una visita per cercare qualcosa di buono, ma soprattutto per i cultori del genere, per un panino col lampredotto "di lusso" ed un buon bicchier di vino.

Ad Asciano Pisano in via S.Rocco al numero 22.



VECCHIA LICENZA DISTILLAZIONE
IN PIOBESI D'ALBA

1

SIBONA
Antica Distilleria



**MIGLIOR DISTILLERIA PER
IL TERZO ANNO CONSECUTIVO
2018 - 2019 - 2020**



DISTILLERIA SIBONA S.P.A. - PIOBESI D'ALBA (CN) PIEMONTE
WWW.DISTILLERIASIBONA.IT

BEVI RESPONSABILMENTE

L'ETICHETTATURA DEI FORMAGGI

Un valore per chi lavora bene,
un diritto per il consumatore

di Riccardo Sartoris

Pochi consumatori sono al corrente della normativa europea in materia di etichettatura dei formaggi, pur prevista da molti anni. Considerando che il formaggio ha quasi sempre gli stessi ingredienti (latte, sale, caglio), quali potranno mai essere gli elementi previsti per rendere l'etichetta più chiara possibile?

La norma fondamentale ancora oggi per definire le linee guida dell'etichettatura dei prodotti lattiero-caseari è il Regolamento Ue 1169/2011.

Dal 19 aprile 2017, tuttavia, è in vigore, il decreto interministeriale 9 dicembre 2016 (G.U. n 15 del 19-01-2017) concernente l'indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattiero-caseari, in attuazione del regolamento n. 1169/2011.

I prodotti lattiero-caseari oggetto di applicazione sono quelli preimballati ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera e) del regolamento n. 1169/2011 riportati nell'allegato 1, con esclusione, pertanto: dei prodotti venduti sfusi, di quelli imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta; dei prodotti non destinati al consumatore finale in quanto destinati ad altri soggetti per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni (B2B), quali gli ingredienti composti utilizzati nella preparazione dei prodotti lattiero-caseari preimballati di cui all'allegato 1 del decreto.

Anche in Italia, quindi, è scattato l'obbligo di indicare in etichetta l'origine del latte nei prodotti lattiero-caseari – come ad esempio il latte Uht, il burro, lo yogurt, la mozzarella, i formaggi e i latticini – obbligo che si applica non solo al latte vaccino, ma anche ovicaprino, bufalino e di altra origine animale.

Vediamo come si applica l'obbligo dell'origine insieme alle altre informazioni obbligatorie in etichetta, nei casi sopra citati.

Per i formaggi, l'etichetta deve riportare le seguenti informazioni:

1. La denominazione di vendita, con riferimento al tenore dei grassi/trattamento termico (latte intero, latte parzialmente scremato, latte scremato), oppure se è latte crudo
2. Il produttore/confezionatore con l'indirizzo della sede dello stabilimento.
3. Il termine minimo di conservazione ("da consumare preferibilmente entro"), oppure, per prodotti molto deperibili, la data di scadenza ("da consumare entro...")
4. La data di confezionamento
5. Il lotto di produzione
6. La quantità netta
7. Il marchio di identificazione sanitario, per gli alimenti di origine animale
8. Le condizioni particolari di conservazione ("da conservare in frigo a 4°")
9. La dichiarazione nutrizionale
10. L'origine del latte, specificando: "Paese di mungitura...", oppure: "latte di Paesi Ue" o "latte di Paesi non Ue", e "Paese di condizionamento..." (per il latte Uht) o "Paese di trasformazione..." (per i formaggi), oppure: "latte condizionato in Paesi Ue (o non Ue)" o "latte trasformato in Paesi Ue (o non Ue)".



Se le due fasi coincidono nello stesso Paese, si può indicare l'origine del latte con il nome del Paese dove è stato munto, condizionato o trasformato.

La normativa cui fare riferimento per l'etichettatura dei formaggi venduti allo stato sfuso (ossia non avvolti da alcun involucro) o preincartati (posti o avvolti in un involucro negli esercizi di vendita al momento della richiesta del cliente o antecedentemente, ma ai fini della vendita immediata nello stesso locale dove sono stati confezionati) è ancora sempre l'art. 44 del Reg. UE 1169/11, che riporta come unico obbligo l'indicazione, in forma evidenziata, di qualunque sostanza o prodotto che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione dell'alimento. Tuttavia, in Italia è ancora in vigore il D.lgs. 109/92, che per i prodotti sfusi e preincartati in vendita impone anche di indicare:

- la denominazione di vendita;
 - l'elenco degli ingredienti (questo può essere omesso nel caso in cui nella produzione di formaggi non siano stati aggiunti altri ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi e le colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi);
 - le modalità di conservazione per i prodotti molto deperibili, ove necessario.
- Sono, ovviamente, esclusi solo i prodotti Dop e Igp che hanno già disciplinari relativi anche all'origine e il latte fresco già tracciato.
- Vale la pena ricordare che vi sono anche delle sanzioni (previste dal D.Lgs. 231/2017) per le violazioni in materia di etichettatura, che variano da un minimo di 500 euro ad un massimo di 40 mila euro per le inadempienze più gravi (mancata indicazione degli allergeni in etichetta e vendita oltre la data di scadenza).

In generale, per la mancata apposizione di una o più delle indicazioni obbligatorie, la sanzione va dai 3 mila a 24 mila euro, mentre per la mancata indicazione dell'origine la sanzione va dai 2 mila a 16 mila euro.

La normativa che prevede una etichetta corretta, vera e comprensibile consente non solamente di rendere un servizio migliore al consumatore ma di caratterizzare il prodotto al fine di tutelarne da possibili false imitazioni.

L'etichetta, quindi, deve essere vista come un valore per il produttore ed un utile strumento per chi degusterà il formaggio.

13 luglio 1981-13 luglio 2021

Il Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop festeggia i 40 anni

Nel 2020 la produzione ha raggiunto le 50.677 tonnellate, in lieve crescita rispetto al 2019 (+1%). Le esportazioni sono state il 37% del totale, +9,7% rispetto all'anno precedente

di Daniela Marfisa

Un anniversario storico. Il Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop ha appena raggiunto un traguardo prestigioso: 40 anni di attività. Una storia in continua evoluzione quella del Consorzio, che ha come progenitore l'esperienza del Covaic (Consorzio per la valorizzazione dei latticini della Campania) negli anni '70, e che oggi è un organismo che conta 80 soci produttori, 1400 allevamenti di bufale inserite nel sistema Dop, 350 mila capi bufalini, un Comitato tecnico-scientifico presieduto dal rettore dell'Università Federico II di Napoli, una scuola di formazione lattiero-casearia e una sede d'eccezione come le Regie Cavallerizie della Reggia di Caserta.

Per celebrare degnamente l'anniversario della fondazione (oltre al compleanno del Consorzio, il 12 giugno sono stati festeggiati anche i 25 anni del riconoscimento del marchio Dop), il Consorzio di Tutela ha organizzato un fitto programma di iniziative.

Su tutte, il convegno "I 40 anni del Consorzio di tutela. Storia e futuro della Mozzarella di Bufala Campana Dop" svoltosi il 24 giugno alla Reggia di Caserta e trasmesso anche in diretta streaming sui canali social, che ha visto tra i partecipanti il ministro delle Politiche agricole Stefano Patuanelli, il presidente del Dqa Claudio Destro, il direttore dell'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno Antonio Limone, lo scrittore Maurizio de Giovanni, l'assessore regionale all'agricoltura Nicola Caputo e il presidente del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana Dop Domenico Raimondo.

Dall'analisi dell'agroalimentare italiano sono emersi dati estremamente positivi relativi al 2020, in particolare modo se si considera che c'è stata di mezzo una pandemia.

Nel 2020 sono state prodotte 50.677 tonnellate di



Mozzarella di Bufala Campana Dop, in lieve crescita rispetto al 2019 (+1%). Le esportazioni sono state il 37% della produzione totale (+9,7% rispetto all'anno precedente), principalmente verso Francia (30,18%) e Germania (26,51%), seguite da Spagna (8,86%), Regno Unito (6,07%), Svizzera (4,75%) e Stati Uniti (4,55%), con mercati emergenti come Cina (2,85%) e Giappone (1,93%) grazie agli accordi di libero scambio siglati con l'Unione Europea.

La richiesta nei paesi extraeuropei è in aumento, ma risente dei problemi logistici, in particolare del trasporto della mozzarella nel liquido di governo, che incide considerevolmente sui costi. È allo studio un prodotto secco dedicato all'esportazione oltreoceano, che abbia anche un tempo di conservazione sufficiente; negli anni '60 la mozzarella si vendeva asciutta, senza liquido di governo, ma era diffusa solo in Campania e nelle regioni limitrofe per via della conservazione limitata.

La Mozzarella di Bufala Campana è il quarto marchio Dop in Italia (il primo nel Sud Italia) e il terzo formaggio per valore di produzione a livello nazionale con i suoi 426 milioni di euro; considerando che ai primi posti ci sono prodotti di lunga durata, Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, il quarto posto per un prodotto fresco è un risultato eccellente.

Oltre ad essere uno dei più prelibati, la Mozzarella di Bufala Campana Dop è uno dei prodotti più controllati al mondo. La filiera è dotata di un sistema di tracciabilità gestito dall'organismo di controllo Dqa-Dipartimento Qualità Agroalimentare, che garantisce il rispetto delle prescrizioni del Disciplinare: solo latte di bufala, fresco, proveniente da capi allevati nell'areale della Dop. Il controllo annuale avviene sul 35% degli allevamenti della filiera.

Dal punto di vista microbiologico, la Bufala Campana non presenta alcun rischio grazie al breve lasso di tempo che intercorre tra la mungitura e la

lavorazione, alle alte temperature, e al rapido consumo.

Il sistema di produzione è un modello virtuoso, dagli elevatissimi standard qualitativi, che punta a migliorare sempre di più questioni cruciali come sostenibilità ambientale, benessere animale, formazione, promozione e incremento dell'export.

Tra le altre iniziative messe in campo per il quarantennale, la produzione di MozzaCast, primo podcast del Consorzio con le voci dell'artista Peppe Servillo e della chef Rosanna Marziale; il Contest fotografico con l'hashtag #LoveMozzarellaDop; l'emissione di una serie di 6 cartoline "limited edition" e di un annullo postale speciale dedicato ai 40 anni del Consorzio, in collaborazione con la Divisione Filatelia di Poste Italiane.

E se è vero che la vita comincia a quarant'anni, il Consorzio a della Mozzarella di Bufala Campana Dop ha ancora tantissime pagine da scrivere.



• I pionieri della Mozzarella di Bufala Campana, quarto marchio Dop italiano

"UNA BELLEZZA"

Per lo scrittore Maurizio de Giovanni la mozzarella è un fatto culturale che delimita un territorio iscrivendosi in un Pantheon di elementi fondativi al fianco di San Gennaro, la pizza e Diego Armando Maradona



di Maria Samataro

Parola di scrittore: «È fin troppo facile parlare del gusto della mozzarella di bufala campana Dop, del suo sapore unico, inimitabile e delle sue varietà che in realtà sono vere e proprie scuole di pensiero con riferimento diretto al territorio in cui nascono e dal quale traggono forza e sfumatura. La mozzarella campana è identitaria, diciamo, qualcosa di profondamente specifico, non replicabile, tanto da diventare un simbolo. La mozzarella è un fatto culturale che delimita il nostro territorio e si iscrive in un Pantheon di elementi fondativi, al fianco di San Gennaro, la pizza e Diego Armando Maradona». Lo scrittore in questione è il napoletano Maurizio de Giovanni, l'ideatore del Commissario Ricciardi e della serie «I Bastardi di Pizzofalcone» nell'intervista pubblicata su Bufala News Magazine, per lo Speciale 40 anni (numero 11, maggio-giugno 2021).

L'affermazione che di gran lunga però cattura la nostra sensibilità di assaggiatori di formaggio è stata quella fatta durante il convegno organizzato per i 40 anni del consorzio dove de Giovanni sostiene che la mozzarella non solo è buona ma "bella". Bellezza è secondo lui, dà soddisfazione dei sensi, una musica è bella perché soddisfa l'udito, da un senso di armonia, un panorama è bello perché soddisfa la vista.

La bellezza della mozzarella passa attraverso diverse percezioni sensoriali, dall'approccio visivo e tattile con la pelle lucida ed elastica, la struttura spugnosa che contiene e rilascia i suoi liquidi, all'approccio olfattivo con le note di yogurt, burro, fieno, muschio che avvolgono il nostro sentire spingendoci irresistibilmente al morso e al ricordo aromatico che ci accompagna anche dopo la deglutizione.

La bellezza della mozzarella è soddisfazione piena di un gusto e questo permette di esportare la sua identità. L'identità di un territorio passa anche attraverso le sue bellezze e per la mozzarella di bufala sono i suoi aspetti sensoriali e l'esperienza che ne deriva che ne fanno un prodotto esportabile con un brand preciso. Il Consorzio quarant'anni fa con la sua costituzione ha dato un importante input all'unione dei produttori per la costruzione di un'identità, si potrebbe dire che oggi non tutela un prodotto ma un'esperienza sensoriale.

L'eccellenza casearia premiata a Pandino Migliore tra i migliori il formaggio affinato con Fave di Tonka e Vermouth dal tecnico trevigiano Luca Longo

9° TROFEO SAN LUCIO CaseoArt

di Emanuela Denti

Ci sono momenti, date, eventi, che segnano la vita e la storia. Per l'eccellenza dell'arte casearia italiana tale incrocio si è compiuto con la ripartenza del prestigioso Trofeo San Lucio che si è tenuto a Pandino, in provincia di Cremona, a giugno. Organizzato da Asso Casearia Pandino per promuovere la qualità sensoriale dei formaggi e valorizzare il contributo dei tecnici caseari, il Trofeo CaseoArt - giunto alla nona edizione - ha visto sfidarsi in gara ben 204 formaggi prodotti da oltre 150 operatori provenienti da tutte le regioni italiane: dalla Lombardia al Salento, dalle Valle d'Aosta alla punta dello stivale. Un trionfo di profumi e sapori della migliore produzione nazionale. La manifestazione si è tenuta nel loggiato superiore del possente castello



Visconteo di Pandino, presenti il sindaco Piergiacomo Bonaventuri con l'amministrazione comunale, la Scuola casearia guidata dal direttore Andrea Alquati, gli sponsor e i membri dell'associazione. «Quest'anno difficile ha messo a dura prova l'organizzazione, ma la grande voglia di ripresa ci ha spronato ad andare avanti - ha sottolineato Daniele Bassi, presidente di Asso Casearia Pandino e maestro assaggiatore Onaf -. E a cose fatte possiamo parlare di un grande successo. I formaggi presentati in concorso sono stati suddivisi in 24 categorie, per essere poi valutati da giurie tecniche di maestri assaggiatori Onaf, da tecnologi e dalla giuria di consumatori, che hanno espresso i loro giudizi, seppur in presenza ma in modalità digitale, per garantire lo svolgimento della gara nel pieno rispetto delle norme sanitarie». Il Trofeo San Lucio premia il casaro che produce il formaggio migliore, ed anche in questa edizione le eccellenze non sono mancate, passando a un vaglio severo. Infatti i giudici hanno identificato i primi tre formaggi con maggior punteggio per ogni categoria, poi riesaminati da una super giuria, costituita da

due tecnolgie che hanno misurato la difficoltà di produzione, due maestri assaggiatori Onaf che hanno valutato gli aspetti organolettici e una giornalista chiamata a giudicare l'aspetto di gradimento generale visto dal punto di vista del consumatore. Così si è arrivati a decretare il vincitore "migliore tra i migliori": il formaggio di capra affinato con Fave di Tonka e Vermouth, prodotto dal tecnico Luca Longo del caseificio Perenzin Latteria di San Pietro di Feletto (Treviso). Al vincitore è stata consegnata la Supercoppa: il Trofeo San Lucio 2021 tanto ambito che dovrà conservare fino alla prossima edizione. Al termine della manifestazione è andata in scena la cerimonia di investitura, con rito ufficiale, degli assaggiatori di formaggio che hanno frequentato i corsi Onaf di Cremona e Pandino e che hanno superato brillantemente l'esame finale. La delegazione Onaf di Cremona ha in programma alcune serate a tema, dove verranno presentati e descritti alcuni dei formaggi premiati. E a settembre è prevista la partenza di un nuovo corso di 1° livello.

Concorrenti e vincitori da tutta Italia

Podio	Casaro	Azienda	Località	Formaggio
Categoria Formaggi Affinati				
1	Longo Luca	Perenzin Latteria Srl	San Pietro In Feletto (Tv)	Capra Fave Di Tonka E Vermouth
2	Mirizzi Vito	D'ambroso Francesco Srl	Putignano (Ba)	Caciocavallo Affinato In Grotta
3	Busti Stefano	Busti Formaggi Srl	Fauglia (Pi)	Pecorino Roncione A Latte Crudo
Formaggi Aromatizzati				
1	Piazza Tommaso	Mario Costa Spa	Casalino (No)	Bruno Costa
2	Tezza Simone	Società Agricola Tezza E Filippi S.S.	Verona	Speziato
3	Mastrotto Mario	Caseificio Albiero Srl	Lonigo (Vi)	Scamorza Affumicata
Latte Di Capra Stagionati Fino A 30 Gg				
1	David Urban	Artelatte Srl	Ovaro (Udine)	Zoncolan Di Capra Riserva
2	Morandi Angela	Caseificio Morandi di Morandi Oriano & C.Snc	Anguillara Veneta (Pd)	Robila Di Capra
3	Girardi Angela	Il Carro Srl Soc. Agr.	Putignano (Ba)	Amore Di Capra
Latte Di Capra Erborinati				
1	Piazza Tommaso	Mario Costa Spa	Casalino (No)	Capretta Blu
2	Moretti Natale	Gildo Dei F.Lli Ciresa W & C. Snc	Introbio (Lecco)	Deliziola Di Capra
3	Gallina Sandro	Fattoria Gallina Golosa	Vottignasco (Cuneo)	Erborinato Cremoso Di Capra
Latte di Capra Stagionati Oltre 31 Gg				
1	Tezza Simone	Società Agricola Tezza e Filippi S.S.	Verona	Capra Verona
2	Milanesi Luca	Santangiolina Latte Fattorie Lombarde	San Colombano Lambro (Mi)	Culmine
3	Bodda Paolo	Perla Snc	Savigliano (Cn)	Testun Di Capra
Latte di Vacca Stag. Oltre Un Anno				
1	Biraghi Franco	Valgrana Spa	Scarnafigi (Cuneo)	Formaggio Piemontino Oro
2	Cappa Gabriele	Caseificio Sepertino	Marene (Cuneo)	Bra Duro Dop
3	Cappa Mario	Caseificio Sepertino	Marene (Cuneo)	Stravej
Latte Di Vacca Stag. Da 31 A 90 Gg				
1	Bettoni Giambatista	Monti E Laghi Nuova Società Cooperativa Agricola	Vigolo (Bergamo)	Stracchino Bronzone
2	Defendi Rodolfo	Caseificio Defendi Luigi Srl	Caravaggio (Bergamo)	Trota Primavera Di Caravaggio
3	Pensa Matteo	Gildo Dei F.Lli Ciresa W & C. Snc	Introbio (Lecco)	Stracchino Storico Valsassina
Formaggi A Pasta Filata				
1	Mastrotto Mario	Caseificio Albiero Srl	Lonigo (Vi)	Formaggio A Pasta Filata Stagionatura Caciocavallo
2	Zaup Roberto	Brazzale Spa	Zane' (Vicenza)	Formaggio Scamorza Fresca 300 G Latte Italiano
3	Classe Iii E - Scuola Casearia	I.I.S. "Stanga" Cremona	Pandino (Cremona)	Provoletta Castellana Fresca
Gorgonzola Dop Dolce				
1	Piazza Tommaso	Mario Costa Spa	Casalino (No)	Dolcificato Costa Gran Riserva
2	Pavesi Miguel	Arrigoni Battista Spa	Pagazzano (Bergamo)	Gorgonzola Dop Dolce Premium
3	Defendi Rodolfo	Caseificio Defendi Luigi Srl	Caravaggio (Bergamo)	Gorgonzola Dop Dolce "Bacco"
Gorgonzola Dop Piccante				
1	Fortunato Salvatore	Latteria Sociale Di Cameri Soc. Coop. Agr.	Cameri(Novara)	Gorgonzola Dop Piccante San Lucio
2	Bassi Daniele	Bassi Spa	Marano Ticino (Novara)	Gorgonzola Dop Elit Piccante
3	Rossi Alberto	Nuova Castelli Spa	Reggio Emilia	Gorgonzola Dop Piccante
Grana Padano Dop				
1	Bulgarelli Paolo	Zanetti Spa	Lallio (Bergamo)	Grana Padano Dop Riserva
2	Pedini Fabrizio	Latteria Soresina	Soresina (Cremona)	Grana Padano Dop
3	Vago Gabriele	Consorzio Coop. Prod. Latte Di Torre Pallavicina	Torre Pallavicina (Bergamo)	Grana Padano Dop
Montasio Dop				
1	Gardenal Giovanni	Latteria Sociale Tumaria Sca Di Maron Di Brugnera	Brugnera (Pordenone)	Montasio Dop 24 Mesi
2	Biuttolo Giovanni	Latteria Sociale di Cividale e Valli Del Natisone S.C.A	Cividale Del Friuli(Udine)	Montasio Dop Stravecchio

3	D'orlando Normann	Artelatte Srl	Ovaro (Udine)	Montasio Dop Stravecchio
Latte di Vacca Stag. fino a 30 Gg				
1	Zaup Roberto	Brazzale Spa	Zane' (Vicenza)	Asiago Dop Fresco
2	Poletti Ivan	3b Latte Srl.	Brignano Gera D'adda (Bg)	Camembert Di Bufala
3	Milanesi Luca	Santangiolina Latte Fattorie Lombarde	San Colombano Lambro (Mi)	Pitalou
Formaggi a latte Misto				
1	Campomagnani Marco	Busti Formaggi Srl	Fauglia (Pi)	Tre Latti Lari A Caglio Vegetale
2	Sassi Gianni	Zanetti Spa	Lallio (Bergamo)	Robiola 2 Latti
3	Sepertino Anna Maria	Caseificio Sepertino	Marene (Cuneo)	4 Latti
Mozzarella - Burrate				
1	Mirizzi Vito	D'ambroso Francesco Srl	Putignano (Ba)	Burrata 300g Ciuffo
2	Campana Costantino	Azienda Agricola Campana Costantino	Zanica (Bergamo)	Mozzarella Fioridlatte
3	De Michele Angelo Vito	D'ambroso Francesco Srl	Putignano (Ba)	Burrata Affumicata
Latte di Pecora Stag. fino a 90 Gg				
1	Busti Stefano	Busti Formaggi Srl	Fauglia (Pi)	Blu Del Gregge Pecorino Erborinato
2	Prof. De Carli Davide Scuola Casearia Pandino		I.I.S. "Stanga" Cremona	Pandino (Cremona) Herby Sheep
3	Bui Tiziano	Caseificio Il Fiorino Srl	Roccalbegna(Grosseto)	Fior Di Cardo
Parmigiano Reggiano Dop				
1	Vietta Davide	Nuova Castelli Spa	Reggio Emilia	Parmigiano Reggiano Dop Biologico Min. 24 Mesi Matr. 2325
2	Manghi Gianluca	Nuova Castelli Spa	Reggio Emilia	Parmigiano Reggiano Dop Min. 24 Mesi Matr. 2256
3	Freddo Marco	Zanetti Spa	Lallio (Bergamo)	Parmigiano Reggiano Dop
Latte di Pecora Stag. oltre 91 Gg				
1	Bachiorrini Andrea	Consorzio Caseificio Di Sorano Soc. Agr.	Sorano (Grosseto)	Pecorino Gran Sorano
2	Bui Tiziano	Caseificio Il Fiorino Srl	Roccalbegna(Grosseto)	Cacio Di Afrodite
3	Giuzio Antonio	Busti Formaggi Srl	Fauglia (Pi)	Pecorino Metello
Pecorino Toscano Dop				
1	Giuzio Antonio	Busti Formaggi Srl	Fauglia (Pi)	Pecorino Toscano Dop Stagionato
2	Ianuzzelli Marco	Nuova Castelli Spa	Reggio Emilia	Pecorino Toscano Dop Fresco
3	Comastri Francesco	Consorzio Caseificio di Sorano Soc. Agr.	Sorano (Grosseto)	Pecorino Toscano Dop
Provolone Valpadana Dop Dolce				
1	Mastrotto Mario	Caseificio Albiero Srl	Lonigo (Vi)	Provolone Valpadana Dop Dolce
2	Ghidetti Massimo	Caseificio Ghidetti Srl	Isola Rizza (Vr)	Provolone Valpadana Dop Dolce
3	Armanni Giuseppe	Latteria Soresina	Soresina (Cremona)	Provolone Valpadana Dop Dolce
Provolone Valpadana Dop Piccante				
1	Jaspreet Sing	Latteria Ca' De' Stefani	Ca'de Stefani (Cremona)	Provolone Valpadana Dop Pancettono Da 50 Kg Piccante
2	Armanni Giuseppe	Latteria Soresina	Soresina (Cremona)	Provolone Valpadana Dop Mandarone Piccante
3	Mastrotto Mario	Caseificio Albiero Srl	Lonigo (Vi)	Provolone Valpadana Piccante
Ricotte				
1	Nencioni Patrizia	Busti Formaggi S.R.L.	Fauglia (Pi)	Ricotta La Pec Di Pura Pecora
2	Carrasco Franco Giancarlo Daniel	C.S. Naturalcaseario.	Crema (Cremona)	Ricotta Deliziosa
3	Uberti Foppa Alberto	Caseificio Spinelli F.Lli Srl	Leno (Brescia)	Ricottina 300 G
Latte di Vacca Stag. Da 91 Gg Ad Oltre Un Anno				
1	Biraghi Andrea	Valgrana Spa	Scarnafigi (Cuneo)	Formaggio Piemontino Dolcissimo
2	Trverso Monica	Az.Agr.Poggio Di Camporbiano Ss	San Gimignano (Siena)	Querciola
3	Roncalli Priscilla	Santangiolina Latte Fattorie Lombarde	San Colombano Lambro (Mi)	Resegone
Taleggio Dop				
1	Brusati Gianpiero	Brusati Snc	Trovo (Pavia)	Taleggio Dop
2	Lozio Andrea	Caseificio Taddei	Fomova San Giovanni (Bergamo)	Taleggio Dop
3	Stanghellini Alberto	Arrigoni Battista Spa	Pagazzano (Bergamo)	Taleggio Dop Premium
VINCITORE DEL TROFEO SAN LUCIO 2021				
1	Luca Longo	Perenzin Latteria S.R.L.	San Pietro Di Feletto (Tv)	Capra Fave Di Tonka E Vermouth

TRINACRIA D'ORO "CASEUS SICILIAE"



Successo della manifestazione realizzata dalla delegazione Sicilia Onaf. Proclamati i vincitori. Istanza per riconoscere la tradizione casearia siciliana come patrimonio immateriale dell'Unesco

Da Enna la nuova "era" del Pecorino Siciliano Dop

di Filippo Occhino

Ha suscitato grande interesse "Caseus Siciliae: l'evoluzione del formaggio", l'evento realizzato dalla delegazione Sicilia Onaf, giunto alla sua nona edizione, per celebrare le eccellenze lattiero-casearie regionali. Con esperti in sala e via etere si è tracciata da Enna la nuova era del Pecorino Siciliano Dop, che fino allo scorso anno prevedeva una sola categoria, lo stagionato.

Dal primo gennaio 2021 il Pecorino Siciliano Dop aumenta le sue tipologie produttive. Grazie alla modifica del Disciplinare proposta dal Consorzio di tutela e approvata dalla Commissione europea aumentano a 5 le tipologie di produzione. Oltre quindi alla tipologia classica "Pecorino Siciliano Dop Stagionato" che prevede una stagionatura di almeno 120 giorni, un diametro della forma compreso tra 15 e 30 cm ed un'altezza dello scalzo tra 15 e 25 cm ed un peso compreso tra 6 e 14 kg si aggiungono la tipologia "Pecorino Siciliano Dop Fresco" e la tipologia "Pecorino Siciliano Dop Semistagionato" che possono essere senza pepe o con l'aggiunta di bacche di pepe nero in grani durante la formatura.

La tipologia "Pecorino Siciliano Dop Fresco", con pepe o senza, prevede una maturazione da 20 a 30 giorni, un diametro fra 10 e 20 cm, un'altezza fra 10 e 20 cm, ed un peso compreso tra 3 e 5 kg. La tipologia "Pecorino Siciliano Dop Semistagionato", con pepe o senza, prevede invece una stagionatura da 45 a 90 giorni, un diametro del piatto compreso tra 10 e 20 cm, un'altezza dello scalzo tra 10 e 20 cm ed un peso compreso fra 3 e 5 kg. Per tutti la percentuale di grasso su secco non deve essere inferiore al 40%.

«La presenza delle nuove tipologie di Pecorino Siciliano Dop – sottolinea il presidente del Consorzio, Domenico Ferranti - ci consentirà di avvicinarci ai gusti dei consumatori più giovani e, conseguentemente aumentare la produzione certificata».

Esperti e maestri assaggiatori Onaf a confronto, quindi, per parlare dell'evoluzione dell'età, della stagionatura e dei sapori del formaggio più antico d'Europa, puntando alla millenaria storia di questi prodotti unici come le case di produzione e proiettandoli verso il futuro con una proposta altisonante.

«Mi faccio promotore dell'idea di avviare l'istanza di riconoscimento della tradizione casearia siciliana come patrimonio immateriale Unesco» ha osservato Pietro Pappalardo, presidente della commissione distrettuale per la promozione dei prodotti lattiero caseari Rotary e delegato Sicilia Onaf, chiedendo al Distretto Sicilia Malta 2110 Rotary una partnership istituzionale per raggiungere la prestigiosa impresa.

E' stato predisposto un Protocollo d'Intesa tra Rotary, Onaf, Consorzi di tutela dei Formaggi siciliani Dop e Diprosilac. Al convegno "L'evoluzione del Formaggio" sono stati presenti illustri ospiti come il Governatore 2020-2021 del distretto 2110 Rotary Sicilia-Malta Alfio Di Costa; Michele Faccia, maestro assaggiatore docente Onaf (Dipartimento di Scienze del suolo della pianta e degli alimenti Università di Bari); Massimo Todaro, presidente associazione Dos denominazione di origine siciliana che raggruppa ben 17 consorzi di tutela; Enzo Cavallo, direttore del Consorzio del Ragusano nonché presidente del Distretto lattiero caseario siciliano.

L'evento Caseus Sicilia è nato nel 2013 come un momento di valorizzazione delle produzioni casearie del territorio. Il Premio Trinacria d'Oro, unisce tutti coloro che ruotano intorno al formaggio, dai produttori agli studiosi ai consumatori. E anche quest'anno ha voluto assegnare un riconoscimento alla maestria dei produttori siciliani. Per la categoria "Pecorino Siciliano Fresco Dop" primo posto per la Società Agricola Ovini e Natura di Santa Margherita di Belice, secondo posto per l'Azienda Agricola Ferranti Domenico di Santo Stefano Quisquina, terzo posto per la Società Agricola Presti di Santo Stefano Quisquina.

Nella categoria "Pecorino Siciliano Semistagionato Dop" prima posizione per la Società agricola Le Prelibatezze del Feudo Pollichino di Contessa Entellina, secondo posto per l'Azienda Agricola Ferranti Domenico di Santo Stefano Quisquina, terza posizione per la Società Agricola Presti di Santo Stefano Quisquina.

Per la Categoria "Pecorino Siciliano Stagionato Dop" primo posto per l'Azienda Agricola Ferranti Domenico di Santo Stefano di Quisquina, secondo posto per la Società Agricola Ovini e Natura di Santa Margherita di Belice, terza posizione per l'Azienda Agricola Fratelli Tirrito di Castronovo di Sicilia.

CITTÀ DEL FORMAGGIO

Novara di Sicilia, patria del Maiorchino



Tra i Borghi più belli d'Italia, la località in provincia di Messina ha ottenuto il riconoscimento dell'Onaf per il 2021, con Bracciano e Bergamo. Nel 2020 era stato insignito il Comune di S. Stefano Quisquina, (Agrigento)

di Girolamo (Gino) Bertolami*

Novara di Sicilia è un antico borgo medioevale situato in provincia di Messina al confine tra i monti Nebrodi e Peloritani, sulla statale che collega la zona tirrenica con la zona ionica. Grazie alla sua straordinaria bellezza si è conquistato un posto d'onore tra i Borghi più belli d'Italia. Arrivando a Novara di Sicilia quello che colpisce il visitatore è la sontuosità delle sue Chiese, dei suoi palazzi e l'originalità del centro storico nel quale la pietra si impone come elemento decorativo principe. Il suo nome sarebbe una trasformazione dal romano Noa all'arabo Nouah, dal significato di giardino fiorito, ad indicare la fertilità e la bellezza del territorio che gli Arabi trovarono quando si insediarono.

Novara di Sicilia prese forma in epoca medievale. Gli abitanti del luogo si dedicarono all'arte della lavorazione della pietra diventando abili maestri scalpellini e ancora oggi l'arenaria locale è la protagonista di tutte le più importanti costruzioni del paese.

Il borgo sorge sulle pendici della montagna, dai cui si scorge l'antica Tindari, in un incantevole scenario naturale, a valle di uno sperone di roccia (Rocca Salvatesta). Il borgo è un insieme di piccole case, vicoli e viuzze talvolta sormontati da archi, facciate decorate ed eleganti palazzi.

Del vetusto castello saraceno, situato su una rupe, rimangono solo i ruderi. La via Dante collega l'area del Castello al Duomo, che ha una bella facciata monumentale con scalinata. Per quanto riguarda gli edifici civili, meritano di essere citati il palazzo

Municipale, il palazzo Stancanelli e il palazzo Salvo Riscato.

Novara di Sicilia è location di diversi eventi legati alla religione ed alle antiche tradizioni spirituali. Ad esempio nel mese di gennaio va in scena una manifestazione dedicata a Sant'Antonio, durante la quale uomini a cavallo passano davanti al Duomo per poi raggiungere la chiesa dedicata al Santo per la benedizione degli animali e il rito del "fogu", ovvero l'accensione di un ceppo benedetto in grado di scongiurare l'herpes.

I riti pasquali sono altrettanto suggestivi e vedono l'utilizzo di antiche macchine teatrali per far rivivere la Resurrezione, mentre a Ferragosto si svolge la processione notturna dell'Assunta. Durante le festività natalizie invece il paese si anima con un pittoresco presepe vivente.

I prodotti tipici locali di Novara di Sicilia sono davvero molti e soddisfano ogni tipologia di palato. Nella tradizione gastronomica del borgo si trovano anche la pasta "ncasciada", condita con ragù di vitello e castrato, melanzane, polpette, pan grattato e uova, mentre legumi, carne di maiale, trippa, lardo e cotiche sono gli ingredienti di base di molti piatti tradizionali, come i fritturi.

Tra le leccornie dolciarie vanno menzionati, senza ombra di dubbio, "u risu niru", riso mescolato con nocciole tostate, cacao, caffè, buccia d'arancia candita e cannella, ed "i cassatelli" ossia pasta frolla con impasto di fichi secchi, cannella, nocciole e miele. Da leccarsi i baffi anche a "pignurata", pasta frolla tagliata in piccoli dadini e fritta ed i "jiditi d'aposturu", cannoli di ricotta con l'involucro ricoperto di glassa. Imperdibili anche i "raviu", ravioli



fritti di pasta intrisa nel vino, ripieni di ricotta fresca aromatizzata alla cannella: divini.

Il prodotto principe è il Maiorchino, un particolare formaggio da latte ovino (65%) e latte caprino (35%), stagionato più di otto mesi. Non è possibile stabilirne l'esatta data di nascita; tuttavia si ipotizza che le sue origini risalgano al diciassettesimo secolo, all'epoca della dominazione spagnola e, in particolare, alla nascita della festa folcloristica della Maiorchina.

Prodotto caseario a pasta compatta e pressata, è caratterizzato da una crosta liscia e dura; si contraddistingue inoltre per il colore giallo paglierino che tende a scurire durante la stagionatura.

Il Maiorchino si caratterizza per il gusto particolarmente deciso e piccante: tale sapore si intensifica man mano che il periodo di stagionatura va avanti. Felice l'abbinamento con alcuni vini rossi liquorosi della Sicilia, come la Malvasia delle Eolie e il Marsala. La festa ed il giuoco che celebra il Maiorchino si svolge ogni anno durante i giorni di Carnevale a Novara di Sicilia. Nel corso della manifestazione si tiene il celebre Torneo del lancio del formaggio (la cosiddetta ruzzola): i partecipanti, solitamente dei pastori, fanno rotolare le forme per circa due chilometri, su un tracciato che comprende anche la via principale. La competizione si conclude con la premiazione e la famosa "maccheronata" collettiva in piazza.

*Sindaco di Novara di Sicilia



consorzio di tutela
Vastedda
 della valle del Belice
 denominazione di origine protetta

Siciliana d'Origine, Genuina per Tradizione



www.Consorziovastedda.it; e-mail: contatti@consorziovastedda.it



Emozionante
 viaggio nel tempo
 la mostra
 fotografica
 che celebra
 la nuova "Città
 del Formaggio"

di Domenico Villani

Interessantissima, "Ottima documentazione", "Bravi, bravi, bravi", "Una vera scoperta", "Stupenda", "Mi si è aperto un mondo", "Evocativa di tempi non ancora del tutto passati", "Un viaggio nel tempo", "Emozionante".

Sono solo alcuni dei commenti che i visitatori hanno lasciato alla fine del percorso della Mostra fotografica, terminata il 4 luglio scorso, che il gruppo di lavoro della delegazione Onaf di Roma, composto da Barbara Coppola, Nicoletta Tanga, Ilaria Castodei, Giancarlo Gentili, Claudio Loli, coordinati dal consigliere Gabriele Piva, in collaborazione con Arsiat (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) hanno ideato e allestito nel suggestivo Chiostro degli

Agostiniani a Bracciano.

Stesso luogo dove si era svolta, un mese prima, la cerimonia di consegna del pannello turistico "Città del Formaggio" al Comune di Bracciano. La mostra è stato il primo degli eventi organizzati a seguito di tale designazione.

Partendo dal presupposto che quasi sempre l'immagine esprime più delle parole, con la mostra si è voluto raccontare, attraverso un percorso fotografico, il lavoro costellato di gesti e passioni quotidiane che caratterizzano le attività dei pastori e dei casari. In sostanza un doppio viaggio, nel tempo e nello spazio, percorrendo tutta la filiera produttiva casearia, suddivisa in sei sezioni: Ambiente, Animale, Allevamento, Trasformazione, Stagionatura, Commercializzazione. Con tutto il rispetto per i galleristi di professione, la conferma che la scelta, molto rischiosa, di allestire una mostra "fai da te", sia stata azzeccata, è in uno dei commenti dei visitatori: "Certe cose non si fanno senza amore e passione".

Si è trattato di scegliere tra centinaia e centinaia di foto fornite da diversi produttori del territorio e dall'Ente parco naturale di Bracciano-Martignano, cui si sono aggiunte le foto scattate per l'occasione da Gabriele Piva e Barbara Coppola.

Un lavoro niente affatto semplice, perché meritavano tutte di essere mostrate, quindi un plauso a Barbara Coppola e Nicoletta Tanga (quest'ultima anche autrice delle coinvolgenti didascalie), per l'oculata selezione e per essere riuscite a dare un'anima alla mostra. Un'anima che non è passata

inosservata, poiché in grado non solo di far capire il lavoro che c'è dietro un pezzo di formaggio, ma anche in grado di suscitare delle emozioni.

L'alternanza delle foto in bianco/nero di Sandro Becchetti, con quelle a colori, ha esaltato ancora di più il sapore evocativo di quelle del compianto artista, contribuendo a rendere infinita la narrativa e creando un'atmosfera molto particolare, in cui l'antica cultura e i supporti moderni utilizzati hanno costituito una magica miscela.

Ogni immagine era densa di significato, ognuna rappresentava un forte messaggio catturato in un momento, un messaggio capace di interagire anche con i sapori e gli aromi, contribuendo a personalizzare il gusto.

Sulla base dei commenti lasciati dai visitatori è emerso, in maniera palese, una domanda sempre più forte di autenticità, che si lega alla riscoperta della sostenibilità in tutte le sue declinazioni, dall'ambiente al legame con gli animali, per cui non c'è da stupirsi se la foto (di Gabriele Piva) che ha avuto più estimatori sia stata quella che ritrae, in primissimo piano, l'espressione incuriosita di una capra.

Forse sarà esagerato affermare che la mostra abbia fornito una maggiore consapevolezza delle conseguenze socio economiche delle scelte alimentari, ma senz'altro ha contribuito a ripensare secondo nuove chiavi di lettura il rapporto tra l'uomo e quel meraviglioso prodotto che è il formaggio.

Un'eccellenza che non è solo gastronomica ma soprattutto culturale perché rappresenta un intero territorio, con i suoi valori, la sua storia e i suoi abitanti. E il riconoscimento Igp permette oggi di conservare tale gloriosa tradizione all'insegna della biodiversità delle produzioni alimentari



Burrata di Andria Igp

di Francesco Mennea*

Anche per la Burrata di Andria, nata agli inizi degli anni '30 del secolo scorso, le origini si colorano di leggenda. Si racconta infatti che, a causa di una forte nevicata, il casaro andriese Lorenzo Bianchino, impossibilitato nel portare il latte dalle pendici di Castel del Monte fino alla città di Andria, per non sprecarlo dovette trasformarlo. Fu così che Bianchino creò un sacchetto fatto di pasta filata e lo riempì con degli sfilacci della stessa pasta immersi nella panna che naturalmente affiorava dal latte.

Un prodotto, la sua terra

La Burrata di Andria è l'espressione agroalimentare più alta e rappresentativa della Puglia, esempio della capacità di fare di necessità virtù, di come il sapere e la cultura di un territorio arrivino non solo a risolvere un problema ma addirittura a creare un'eccellenza che non è solo gastronomica ma soprattutto culturale, capace di rappresentare un intero territorio, i suoi valori, la sua storia i suoi abitanti. Il riconoscimento Igp permette oggi di conservare le tradizioni, difendere la biodiversità delle produzioni alimentari, tutelare il territorio sia socialmente che economicamente.

Il Consorzio

Nel febbraio 2017 si è costituito il Consorzio di tutela della Burrata di Andria Igp con lo scopo di valorizzare e promuovere il prodotto a marchio d'origine poi riconosciuto dal ministero della Politiche agricole nel maggio 2018. Una necessità nata dalla volontà di difendere un'eccellenza dalle continue imitazioni in Italia e sempre più all'estero, impedendo che il vero e originale prodotto, la Burrata di Andria, venisse sminuita e finisse nel-

l'oblio della volgarizzazione a causa dell'uso improprio del termine generico burrata. Oggi attraverso i loghi Igp, è possibile indicare al consumatore di tutto il mondo qual è il prodotto originale. Ulteriore obiettivo del Consorzio è ottenere la diffusione globale e contemporanea difesa dell'originalità della nostra cultura produttiva preservandone artigianalità, freschezza e qualità. Il Consorzio ha ottenuto nel maggio 2018 il riconoscimento ministeriale per lo svolgimento delle funzioni di tutela e vigilanza potendo operare anche con propri agenti vigilatori contro frodi, imitazioni, ed usi impropri della Denominazione.

Caratteristiche

Recita l'articolo 2 del Disciplinare di Produzione: "La Burrata di Andria Igp è un formaggio prodotto con latte vaccino e ottenuto dall'unione di panna e formaggio a pasta filata. L'involucro è costituito esclusivamente da pasta filata che racchiude, al suo interno, una miscela di panna e pasta filata sfilacciata".

Formaggio fresco a pasta filata con una shelf life media di circa 10 giorni, per poterla far arrivare sulle tavole più fresca possibile la lavorazione avviene in piena notte in modo da poter far partire le spedizioni per i mercati più lontani ancor prima dell'alba, dove grazie all'alta ristorazione tale eccellenza può farsi apprezzare e riconoscere in tutto il mondo.

Questi i punti principali del Disciplinare

- 1) materie prime selezionate e rispondenti obbligatoriamente ai parametri qualitativi previsti dal disciplinare di produzione relativi a grasso, proteine, lattosio, assenza di inibenti, carica batterica, etc...
- 2) sfilaccio della pasta (per la realizzazione del ripieno - "stracciatella") esclusivamente manua-

le, fino ad ottenere dei sottili "lucini irregolari" (la sfilacciatura manuale consente, al pari della trafilatura al bronzo per la pasta di grano duro, una migliore amalgama della panna con sfilaccio, caratterizzandone notevolmente il gusto). Inoltre, al fine mantenere le sue caratteristiche e di garantire l'artigianalità del prodotto lo sfilaccio, effettuato manualmente, non deve subire processi di rottura/taglio tali da trasformare i "lucini" /sfilacci irregolari in un ammasso "tritato".

- 3) sacchetto (o involucro) esterno sottile e uniforme, di spessore intorno ai 2 mm,
- 4) la forma: rotondeggiante a forma di sacca, con la caratteristica chiusura apicale, realizzata manualmente quale ulteriore sinonimo di artigianalità del prodotto ed dimensioni tali da consentire eventualmente legatura dell'apice tramite rafia alimentare.
- 5) peso tra i 100 ed i 1000 grammi,
- 6) da conservare a + 4° e consumarsi preferibilmente portandola in tavola una o due ore prima del consumo.

Indicatori individuati e valutati dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio (Onaf):

- fuoriuscita di panna al taglio;
- sfilacci interni di dimensioni variabili;
- all'aroma, piacevoli sentori di lattico fresco o cotto, burro, panna.

Curiosità

Il sacchetto, all'atto dell'invenzione della Burrata di Andria, veniva soffiato a bocca (gonfiato come un palloncino), oggi tale operazione non è più possi-



bile per ovvie ragioni sanitarie ed il sacchetto viene realizzato a mano o con l'uso di cannule insufflatrici ad aria.

In passato il prodotto era avvolto con foglie di asfodelo, tipica pianta della Murgia, oggi tale confezionamento non è più possibile nel rispetto dei regolamenti sanitari, pertanto si utilizzano foglie plastiche che riproducono l'asfodelo nel confezionamento.

Il successo della Burrata di Andria fu sin dalla sua nascita enorme, non solo in Italia, ma anche all'estero, tanto da trovare nello Scì di Persia uno dei suoi estimatori più fedeli.

Di recente il Disciplinare di produzione è stato modificato per venire incontro soprattutto alle esigenze dei produttori di materia prima locale e per valorizzare ancor più l'artigianalità del prodotto.

Oggi la Burrata di Andria è sempre più sinonimo di italianità della cucina all'estero grazie alla sua presenza nei menù dei ristoranti stellati di tutto il mondo, e questo grazie alla sua capacità di arricchire ogni ricetta ed alla possibilità di utilizzo in ogni portata, dall'antipasto alle portate principali, così come in abbinamento ai crostacei e frutti di mare, e sempre più utilizzata nei dessert fino alla realizzazione di un gelato alla Burrata di Andria, trovando un sol limite al suo utilizzo: la fantasia degli chef.

La Burrata di Andria Igp si sposa piacevolmente con le bollicine dei più pregiati vini spumanti italiani ed esteri ed ama abbinarsi anche con le birra aromatizzata all'oliva.

*Coordinatore del Consorzio di tutela

Tecnologia produttiva

Produzione. La produzione della Burrata di Andria può avvenire utilizzando latte crudo oppure latte pastorizzato a 72 °C per 15 secondi.

Acidificazione. Si procede all'acidificazione del latte con l'aggiunta di acidi organici alimentari (acido citrico o acido lattico). Nel caso di acidificazione con l'inoculo di fermenti selezionati, latte innesto o siero innesto, si provvede prima alla termizzazione del latte in caldaia alla temperatura di 36/39 °C.

Riscaldamento. All'acidificazione del latte, effettuata con acidi organici alimentari, segue il riscaldamento in caldaia a temperature comprese tra 35-37 °C.

Coagulazione. Segue l'aggiunta del caglio utilizzando caglio di vitello naturale, o con coagulante microbico - nel rispetto di particolari tradizioni alimentari. La coagulazione avviene in pochi minuti. A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata fino all'ottenimento di grani della dimensione di una nocciola. A questa fase segue un periodo di riposo nel corso del quale il siero sgronda dalla cagliata che si assesta e acidifica per la filatura.

Filatura. La cagliata viene poi filata con acqua bol-

lente e, può essere salata.

Formatura-raffreddamento.

Opportunamente lavorata, una parte di pasta filata deve essere ridotta in fettucce sfilacciate a mano, quindi raffreddate in acqua, fino a formare un ammasso spugnoso, che miscelato con panna costituirà il ripieno (stracciatella) della Burrata di Andria.

Lo sfilaccio manuale consente alla panna di meglio amalgamarsi alla pasta filata. Inoltre, al fine mantenere le sue caratteristiche e di garantire l'artigianalità del prodotto lo sfilaccio, effettuato manualmente, non deve subire processi di rottura/taglio tali da trasformare i "lucini" /sfilacci irregolari in un ammasso "tritato".

La restante parte di pasta filata viene forgiata in sacchetti che vengono riempiti con la stracciatella il ripieno precedentemente preparato. Dopo aver rinchiuso su se stesso il sacchetto con il suo contenuto e modellata con cura l'imboccatura, la forma viene immediatamente sigillata con acqua

bolliente e/o legata al collo con legacci. Raffreddata in acqua per un tempo che varia secondo la pezzatura.

Salatura. La fase di salatura può avvenire mediante immersione in salamoia, dopo raffreddamento, o essere già avvenuta in pasta durante la filatura, oppure in panna.

Confezionamento.

La Burrata di Andria deve essere confezionata nell'azienda di produzione all'interno della zona geografica delimitata, in quanto si tratta di un prodotto fresco che tende facilmente a deperire.

- La Burrata di Andria può essere confezionata:
- in sacchetti di materiale per alimenti, quindi avvolta in carta per alimenti e legata all'apice con steli di rafia per uso alimentare,
 - avvolta con foglie plastificate di colore verde;
 - in vaschette, in barattoli o bicchieri e/o immersa nel liquido di governo.
- La pezzatura di ogni confezione è compresa tra 100 g e 1000 g.



L'immagine di una madre che allatta al seno il proprio figlio è presente in tutte le culture. È il simbolo stesso della maternità, della fecondità, della continuità delle generazioni. Un tema ricorrente da Pompei alle Madonne rinascimentali, fino ai capolavori fiamminghi e ai maestri dell'Impressionismo e del Divisionismo



• "Giovane bambino allattato dalla capra", Nicolas Pussin (inizi 1600). Sotto, opera di Julien Dupré

di Gianmario Giuliano

Grazie alla nostra natura di mammiferi, il latte materno è stato il nostro primo cibo fin dalle origini della nostra specie, più di un milione di anni fa. La produzione e la lavorazione del latte sono raffigurate in molti siti archeologici, a partire dai graffiti rupestri fino ai raffinati affreschi e mosaici di Pompei come pure in castelli, monasteri, chiese medievali, palazzi rinascimentali, in cui sono rappresentati momenti di vita pastorale. L'immagine di una madre che allatta al seno il proprio figlio è presente in tutte le culture. È il simbolo stesso della maternità, della fecondità, della continuità delle generazioni. Un'icona piuttosto nota è "Giovane bambino allattato dalla capra"; una di queste, risalente all'inizio del 1600, è di Nicolas Poussin in cui è teneramente gradevole vedere il piccolo Zeus che poppa il latte direttamente dalla mammella della "nutrice" Amaltea. Per "Romolo e Remo allattati dalla Lupa" si è ispirato nientemeno che Pieter Paul Rubens nel 1616. Il dipinto raffigura la leggenda dell'origine di Roma con i suoi mitici fondatori vengono nutriti da un'insolita balia nei pressi del Tevere.

Nella Roma imperiale il latte veniva bevuto fresco purché fosse di capra o pecora, quello vaccino – consi-

derato pesante da digerire – era trasformato in formaggio. Il latte d'asina, invece, veniva usato in medicina come ricostituente e nella cosmesi per levigare la pelle: l'imperatrice Poppea, seconda moglie di Nerone, ambiva fare il bagno in questo latte sicuro di mantenere costante il suo sex appeal. Se poi vogliamo porre uno sguardo, sebbene superficiale, alla civiltà egizia, si può constatare che il latte è sempre presente – unitamente ad altri cibi – nei corredi funerari delle numerose tombe rinvenute, in quanto si riteneva che l'anima deve sempre essere alimentata. Sorprendente una pittura murale che illustra la mungitura di una mucca presente nella tomba di Methethi, collaboratore del faraone, vissuto nel 2.360 a.C.. Anche Cleopatra ci teneva molto all'armonia dell'aspetto e la storia (o leggenda?) ci riporta che, per mantenere morbidi e lucenti i capelli, freschi e sodi i seni disponeva di schiave dedicate alla cura del suo corpo dopo le abluzioni nel latte di asina. Nell'Iliade, Omero descrive Nestore, re di Piro, che offre un "cocktail" a base di latte agli dei. Nell'Odissea, nell'antro di Polifemo, Ulisse e i suoi compagni trovano ammutchati recipienti di latte e gratucci con formaggi. Virgilio nelle Bucoliche descrive il cibo del mondo pastorale fatto soprattutto di latte e formaggio.

Candida bevanda

Nell'Eneide il latte ha valore liturgico; Enea lo sparge sulla tomba del padre Anchise. Il latte è presente anche nella Bibbia e viene indicato come un dono per l'uomo, infatti la Palestina, ovvero la Terra Promessa, è anche chiamata nelle scritture "la terra dove scorrono latte e miele". La "candida bevanda" era quindi anche il mezzo attraverso cui la parte divina si associava a quella umana; consumarla in tempi e modi non regolati e stabiliti era un grave affronto non solo alla divinità ma anche verso l'intera comunità. Queste molteplici premesse ebbero influenza notevol-

le anche sulla pittura medievale di matrice religiosa: molte icone e affreschi hanno come protagonista la Vergine che allatta o che fa zampillare gocce di latte su soggetti presenti nell'opera. In merito, già nella mitologia greca, la Via Lattea era stata originata dallo spruzzo di latte del seno di Hera e pure questa leggenda, nel 1638, ispirò Rubens che ha lasciato un capolavoro, conservato al Museo del Prado. Dopo la caduta dell'impero romano, nel Medioevo, il latte, il burro, i latticini, considerati cibi frugali, divennero alimento non solo del popolo ma anche dei monaci, in sostituzione della carne. È proprio sulle pareti dei conventi che si vedono le prime iniziative del cambiamento nell'arte pittorica; le immagini statiche, classiche dello stile bizantino, iniziano a prendere forma vera e umana e si assiste al passaggio da una religiosità aulica e distaccata al diffondersi di un sentimento religioso più popolare e meno contemplativo. Con il trascorrere degli anni, le Madonne del latte (e le Madonne in generale) assunsero una maggiore umanità, come nella Madonna del latte di Ambrogio Lorenzetti del 1320 in cui la posizione e l'espressione del bambino sono dipinte con una naturalezza mai vista in precedenza.

È noto che l'arte ha raffigurato il latte in ogni epoca storica nonostante la difficoltà di mostrarlo nella sua essenza reale poiché, a differenza dei formaggi ricchi di molteplici forme e colori, questo liquido bianco si presta molto poco a essere rappresentato nei dipinti come elemento primario. Ciononostante, il latte trova un proprio spazio nella "Pittura di genere" ovvero in quell'iconografia "profana" propriamente detta (definizione risalente al '500), inserendosi nel repertorio della natura morta e del paesaggio come pure nelle scene ed episodi di vita quotidiana. La pittura di genere, dunque, nasce nei Paesi Bassi dove l'emergente borghesia mercantile chiede agli artisti di esaltare il più possibile la raffigurazione degli interni, con ricchezza di arredi e magnificare



IL LATTE NELL'ARTE PITTORICA

A lato dall'alto, affresco di Arcangelo Resani in epoca barocca; la Madonna del latte di Ambrogio Lorenzetti, 1320; opera di Gerard ter Borch risalente alla metà del '600; "Romolo e Remo allattati dalla Lupa" di Pieter Paul Rubens (1616)



L'eco artistica di questa tendenza supera i confini e giunge a influenzare artisti di gran parte d'Europa; può esserne confermata una voluminosa produzione del romano Arcangelo Resani che, affrancato dal barocchismo dell'epoca, viene riconosciuto pittore "incomparabile negli animali". Della stessa epoca, ma con toni più moderni, Gerard ter Borch ci mostra una fanciulla nell'atto di mungere all'interno di una stalla piuttosto scura che si illumina grazie alla pezzatura bianca di due mucche. Di questo periodo è anche l'inglese Francis Wheatley, abile sia nel rappresentare il paesaggio quanto il ritratto e con la passione dell'incisione. Nella sua opera "Milk below Maids" mostra una giovane lattaiola che porge una brocca di latte a una coppia di bambini e sulle sue spalle poggia un giogo a cui vengono appesi i secchi di latte che deve trasportare. Impossibile non citare la "Kappeler Milksuppe" di Albert Anker in cui vediamo soldati svizzeri di fazioni avverse che – invece di scontrarsi con le armi – sedano la fame e (almeno temporaneamente) godono un momento di pace in modo cameratesco al cospetto di un gigantesco mastello di latte.

Realismo pittorico

Nella seconda metà dell'Ottocento, con l'avvento del Realismo pittorico, conseguenza dei mutamenti storici e sociali, la scena di genere diventa quasi una scelta obbligata; mentre in Italia i Macchiaioli con Giovanni Fattori raccontano il faticoso lavoro dell'agricoltura, il francese Millet, esplora l'intimità di borghesi e contadini con l'occhio del reporter ma non senza velati fini di denuncia sociale, disdegnando sempre i nudi e i soggetti mitologici. Sulla scia artistica di Millet vediamo anche Julien Dupré che, oltre ad essere accuratissimo osservatore del paesaggio e della vita rurale, fu tra i pittori più abili nel riprodurre con estrema maestria gli animali. Simili

caratteristiche le troviamo in Giuseppe Palizzi (il più grande di 4 fratelli, tutti pittori) che esprime in maniera magistrale l'abbinamento del paesaggio con l'animalistica seguendo la corrente artistica praticata da Millet. Tra i pittori naturalisti è d'obbligo citare Alfred Roll, inspiegabilmente poco noto che tuttavia troviamo al Musée d'Orsay con uno splendido "Ritratto di Manda Lamétrie, lattaiola". Uno dei massimi esponenti del Divisionismo, Giovanni Segantini, pure lui con le sue opere ha messo in evidenza la dura vita dei contadini, soprattutto al femminile. Le opere "Le due madri" e "Ritorno dal bosco" ne sono un esiguo esempio. Tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900, nel campo pittorico si assiste alla ricerca di nuovi stili sotto l'influenza dell'Impressionismo; ogni artista a proprio modo andava a incorporare nei suoi quadri le caratteristiche del nuovo movimento artistico dando vita a delle sfaccettature sempre nuove. Infatti vediamo che Paul Cézanne raffigura paesaggi, ritratti, vedute di ogni genere, soggetti audaci e innovativi rifiutando le tradizionali regole della prospettiva. Nelle sue opere non mancano momenti della vita quotidiana infatti sono numerosi i tavoli dipinti su cui, con la prima colazione, premezzaglia l'onnipresente bricco del latte. Paul Gauguin, in ambiente tahitiano, dipinge una grande ciotola di maiolica colma di latte e tre giovani locali che si osservano vicendevolmente in attesa di iniziare "Il pasto". Eugène Antoine Durenne, esposto al Museo d'Orsay, al Musée des Augustins a Tolosa, al Petit Palais di Ginevra e altri musei europei, ci propone una "Colazione con pane, burro e latte" su tavolino ben apparecchiato che spicca su uno sfondo di parato floreale. In questa breve carrellata c'è pure la presenza di Pablo Picasso con una fantastica "Maternità" del "periodo rosa" e con "Le gourmand", una graziosa bambina che sta portando a termine la colazione, ovvero una zuppa di latte. Tra i molti "dimenticati" del Novecento, Piero Gaudenzi, abile pittore e mosaicista, ci consente di ammirare una madre – veramente unica – al di fuori degli schemi tradizionali: infatti questa volta è lei che beve il latte.



Cheeses



Conoscere i formaggi spagnoli è un viaggio

Quello che ognuno di noi vorrebbe fare, una volta nella vita. Per assaggiare, per vedere, per conoscere una terra che incanta.

La Spagna è luogo di bellezza, passione e gusto. La realtà casearia iberica è lo specchio di una terra accogliente quanto diversa e profumata di buono.

I formaggi a base di latte di pecora giungono in gran parte dall'altopiano castigliano del centro e del sud ovest. E' questione di pascoli abbondanti in inverno e primavera. I sentori sono di latte e di crema, più intensi con la stagionatura che porta eleganti note vegetali. Citando solo qualche Dop, si segnalano il Manchego, lo Zamorano, la Serena e la Torta del Casar insieme al Queso Idiazabal ed il Queso Roncal, che arrivano dai Paesi Baschi e dalla Navarra.

I grandi pascoli sono per lo più appannaggio della parte settentrionale più piovosa ed adatta agli allevamenti. Da quelle montagne giunge il Queso Tetilla e solo nel Principato delle Asturie si contano oltre venti tipologie differenti di formaggi vaccini. In Catalogna troviamo il Queso de L'Alt Urgell e la Cerdanya e chi si imbarcherà per raggiungere l'isola di Minorca potrà trovare là, oltre alla magia del mare, il Queso Mahón.

Il Levante e l'Estremadura sono principesse dei formaggi caprini. Anche i pascoli inaccessibili ed austeri sono teatro di produzioni casearie eccelse. Qui i formaggi hanno sentori delicati nella giovinezza e stagionano con la forza dei bricchi assolati che distinguono il territorio. Parliamo, come esempio, del Queso Ibores e del Queso Murcia al vino, affinato nel vino "tinto" che semplicemente è rosso, ma con la forza del sole. Anche dalle Isole Canarie giungono caprini d'eccellenza: sono il Queso Palmero, affumicato, dell'isola di La Palma ed il Queso Majorero di Fuerteventura.

I formaggi misti provengono da quasi tutta la Spagna, si tratta di arricchire con quello che c'è, sia latte pecorino o caprino. Mitico è l'Iberico, forse il formaggio più diffuso in Spagna nelle sue differenti stagionature.

Una menzione merita il Cabrales che giunge dall'omonima cittadina asturiana: un erborinato aggressivo ed elegante, con pirotecniche sensazioni in bocca. Emozione forte e pura. Ci piace terminare con questa notazione: il formaggio stagionato in Spagna si definisce "curado". E' il senso dell'affetto, del lavoro e dell'attenzione riservata ad un amico che avanza nel tempo.

Simonetta Cortella è Maestro Assaggiatore di O.N.A.F., oltre che Delegata della Organizzazione per la provincia di Como. Opera nel mondo dei formaggi da più di venti anni e ogni anno organizza e guida personalmente varie degustazioni di formaggi. A marzo 2021 ha guidato la degustazione virtuale di formaggi di Spagna, organizzata dall'Ufficio Economico e Commerciale di Spagna di Milano in collaborazione con ICEX.

SITI DI INTERESSE

- Dop Cabrales (Asturias) <https://www.quesocabrales.org>
- Dop Idiazabal (País Vasco y Navarra) <https://www.quesoidiazabal.eus>
- Dop Mahón-Menorca (Balears) <https://www.quesomahonmenorca.com>
- Dop Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya (Cataluña) <https://cadi.es>
- Dop Queso de la Serena (Extremadura) <https://quesoserena.com>
- Dop Queso de Murcia al Vino (Murcia) <https://quesosdemurcia.com>
- Dop Queso Ibores (Extremadura) <http://www.quesoibores.org>
- Dop Queso Majorero (Canarias) <http://www.quesomajorero.es>
- Dop Queso Manchego (Castilla-La Mancha) <http://www.quesomanchego.es>
- Dop Queso Palmero/Queso de La Palma (Canarias) <https://www.quesopalmero.es>
- Dop Queso Tetilla/Queixo Tetilla (Galicia) <http://queixotetilla.org>
- Dop Queso Zamorano (Castilla y León) <https://quesozamorano.com>
- Dop Roncal (Navarra) <http://www.denominacionesnavarra.com>
- Dop Torta del Casar (Extremadura) <https://tortadelcasar.eu>

EAT & DRINK SPAIN

La Spagna infonde passione al tuo mangiare

#SpainFoodNation

FWS Foods from Spain #alimentosdespaña

CHEESES WITH PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN (PDO) AND PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION (PGI)



alimentosdespaña



di LUIGI CREMONA E LORENZA VITALI

Peccati di gola

Romagnano - Verona Ristorante La Cru

Da lontano è tutta Valpolicella, ma in realtà poi le vallate in parallelo risalgono i monti Lessini dalla pianura veronese fino al confine con il Trentino raccontandoci storie e offrendoci emozioni differenti. E' la terra del grande vino rosso, del Ripasso, dell'Amarone, grazie al vino è arrivato il successo, il benessere e anche ora il turismo, perché in molti hanno scoperto che queste valli non solo sono generose con le vigne, ma sono anche naturalmente intatte e piene di scorci bellissimi.

Una di queste valli è la Valpantena vicinissima a Verona. Si arriva subito a Grezzana e qui la strada prende a salire. Sparse sulle prime colline ci sono da secoli tante ville dove i veronesi amavano soggiornare, specie in estate, per sfuggire alla calura. Qui a Romagnano sopra Grezzana c'era una delle più comode (in quanto a portata di mano) ma anche più belle: Villa Maffei Medici Balis Crema, la più antica villa veneta della Valpantena che la famiglia Zecchini ha acquistato tempo fa inserendola in un ambizioso progetto di recupero. Progetto che sarà a breve completato con suite, camere e centro benessere, ma che intanto ha avviato la ristorazione.



Anche quest'ultima non è banale. Alla guida è Giacomo Sacchetto, chef dal nobile curriculum (Perbellini e Niederkofler), che dispone già di un'ampia e valida brigata sia di sala che di cucina. Quello che colpisce è l'attenzione alla sostenibilità. Ma non tutto si può produrre in casa, da qui un lavoro di ricerca di prodotti e produttori sul territorio di prossimità (il

Borgo di Romagnano, la Valpantena Veronese e la Lessinia), ricco di artigianalità e produzioni uniche, tra campi e malghe di montagna.

Volevamo appunto arrivare ai formaggi. Alcuni sono famosi come il Monte Veronese, altri meno, ma la Lessinia ospita una serie di piccole produzioni di grandissima qualità. Al ristorante si possono tranquillamente assaggiare, ma questa volta consigliamo e raccontiamo non la cena, ma la colazione al mattino, fatta nella Casa del Custode proprio sopra l'ingresso.

Eccoli i formaggi, quelli di pecora e capra di Malga Faggioli: Ghittal (ricottina di pecora), Baiz (caciotta di pecora), Ponk (semi stagionato di capra), Erborinato di capra. E ancora quelli di Straccon Azienda Agricola Campedelli di Erbezzo, la Toma di Malga d'alpeggio dell'Azienda Agricola Marconi di Negrar e non poteva mancare il MonteVeronese del Consorzio presidio del Monte Veronese dell'Azienda Gardoni e Morandini con le confetture di lamponi, fragole e albicocche di casa... una piccola colazione memorabile.

Ristorante La Cru
Via Cortivi, 11, Romagnano (Verona)
Telefono: 045 495 1629 - www.ristorantelacru.it
Aperto pranzo e cena con prenotazione

Pellezzano - Salerno Caseificio Unica

Ai tanti turisti che si troveranno a transitare per Salerno, diretti in Calabria, in Cilento o alla vicina costiera amalfitana, segnaliamo questo indirizzo. Non è un ristorante, ma un caseificio con produzione articolata, un po' come ha insegnato l'area di Paestum dove la formula, ideata tanti anni fa da Vannulo, ha ormai visto tantissime fortunate repliche. Qui però siamo a Salerno, con la comodità della vicinanza. Il latte arriva dagli allevamenti Agribios di Paestum (la zona dell'eccellenza della mozzarella di bufala) e viene appunto lavorato ogni giorno offrendo tutta l'usuale produzione. Oltre che la mozzarella si fanno anche i gelati, gli yogurt, le torte dolci e il tutto si può degustare in loco nel bellissimo spazio, ampio e moderno che affaccia sul verde del prato che circonda la struttura.



Una bella selezione di vini e di altri prodotti arricchisce il potenziale acquisto. In piena estate ovviamente molto richiesta è la buonissima brioche fatta in casa con il gelato di latte di bufala.

Ma c'è di più, per chi arriva in zona con o senza un'imbarcazione e si aspetta di passare una giornata di mare (il porto è vicino) come può rendere la sua giornata "Unica"? Con la "boatbox" che si può ordinare riempiendola di prodotti e vini biologici (come appunto anche la produzione delle mozzarelle) e che viene recapitata direttamente al pontile del porto. Ed infine la sera spesso si fa musica dal vivo per animare le serate degli ospiti che cercano una buona mozzarella ma anche il

refrigerio del verde e una bell'atmosfera. Un progetto imprenditoriale importante voluto dalla famiglia Liguori che apre una finestra nel settore lattiero caseario e che allo stesso tempo ha permesso di riqualificare un'area abbandonata di grande valore culturale e storico.

Ristorante Unica
Via Sabato de Vita, 8 - Pellezzano (Salerno)
Tel. 346 3112632 - www.caseificiounica.it



Due parole sulle Paste Molli

di Erasmo Neviani e Germano Mucchetti*

Rappresentano per alcuni aspetti un primo esempio di trasformazione del latte in un alimento gourmand che privilegia il gusto da un lato e la redditività aziendale dall'altro viste le alte rese di caseificazione

È probabile che la trasformazione del latte si sia diffusa in differenti culture e diversi luoghi del mondo, in epoche anche precedenti, come conseguenza di esperienze casuali, riprodotte poi empiricamente fino a divenire processo industriale grazie all'acquisizione delle conoscenze scientifiche e tecnologiche che sono oggi la base dei moderni processi di trasformazione degli alimenti. Oggi i formaggi disponibili in commercio sono davvero moltissimi e dalle caratteristiche diverse.

L'uomo ha appreso ad utilizzare la tecnologia per favorire ed indirizzare lo sviluppo del microbiota che caratterizza i differenti formaggi. I parametri tecnologici di caseificazione selezionano in maniera elettiva i microrganismi e guidano i processi biochimici legati alla trasformazione. La trasformazione del latte in formaggio è spesso raccontata come uno dei mezzi messi a punto dall'uomo fin dall'antichità per conservare più a lungo molte delle proprietà nutrizionali del latte, materia prima altrimenti facilmente e rapidamente deperibile.

La produzione di formaggi molli non risponde tuttavia esattamente a questo scopo in quanto la loro durata di conservabilità è abbastanza limitata nella misura in cui vogliono continuare a mantenere la loro struttura originaria. I formaggi molli rappresentano forse per alcuni aspetti un primo esempio di trasformazione del latte in un alimen-

to gourmand che privilegia il gusto da un lato e la redditività aziendale dall'altro viste le rese di caseificazione significativamente superiori a quelle dei formaggi duri. L'attenzione verso il gusto e la possibilità di diversificazione può essere una delle chiavi per capire la grandissima varietà reale dei formaggi molli.

Cosa si intende con formaggi a pasta molle? La definizione data dal Codex Alimentarius prevede un valore del rapporto tra umidità del formaggio e suo contenuto di sostanza secca non grassa maggiore di 67%, mentre generalmente il contenuto di grasso è superiore al 40%, espresso sulla sostanza secca. Questi numeri esprimono quindi il cuore dei requisiti per cui un formaggio abbia e mantenga una consistenza morbida: elevato contenuto di acqua e di grasso. L'abilità del casaro è quella di bilanciare queste due componenti e di ottenere sapore, aroma e profumo del formaggio attraverso la gestione mirata del microbiota del formaggio.

Con il nome "molli" identifichiamo quindi una gamma di formaggi anche molto differenti. Formaggi come Crescenza, Pannerone, Italiceo e tipo "caciotta". Formaggi con crosta fiorita o lavata, comunque con microrganismi di superficie che partecipano allo sviluppo delle caratteristiche del formaggio, come Taleggio, Robiole,

Segue a pagina 30

Segue da pagina 29

DUE PAROLE

Quartirolo, Brie e Camembert. Formaggi erborinati come il Gorgonzola italiano o i Blue stranieri dove lo sviluppo fungino nella pasta caratterizza la maturazione enzimatica del formaggio e ne definisce aspetti organolettici, strutturali e visivi. La gestione del contenuto di acqua del formaggio passa attraverso le modalità di taglio del coagulo, l'assenza di riscaldamento dei granuli di cagliata, la salagione limitata e una stagionatura, quando presente, non prolungata e comunque in condizioni di umidità relativa elevata tali da ridurre al minimo l'evaporazione superficiale. La rottura del coagulo consiste nel dividere la cagliata in pezzi della dimensione voluta al fine di definire la superficie utile per la separazione del siero. È un'azione che condiziona fortemente la quantità di siero separato, nonché la cinetica della sua separazione. La quantità di siero che rimane all'interno della cagliata è importante dal punto di vista microbiologico poiché definisce la quantità delle frazioni solubili, in particolare del lattosio, che rimarranno disponibili allo sviluppo batterico in cagliata.

A seguire la velocità di sviluppo e l'intensità dell'acidificazione in cagliata dopo l'estrazione, un tempo nota come stufatura, condizionano lo spurgo e la demineralizzazione della cagliata. L'intensità dell'acidificazione, non solo inibisce lo sviluppo di microrganismi indesiderati, ma da un preciso indirizzo alla reologia del formaggio favorendone una più o meno intensa demineralizzazione. In pratica in questa fase viene sviluppato l'indirizzo, che ha avuto inizio con la rottura, di quelle che saranno le caratteristiche reologiche del formaggio stagionato.

A seguire, nel corso della stagionatura, gli enzimi proteolitici dei batteri lattici e l'attività proteolitica del caglio contribuiranno alla modificazione della struttura proteica del coagulo e, pertanto della sua struttura e del suo sapore. Tempi e modalità di mantenimento dei formaggi nel corso della stagionatura favoriscono ulteriori differenziazioni nelle caratteristiche dei formaggi molli.

La tipologia di starter impiegato e le modalità della stufatura sono quindi imprescindibilmente legate e da esse dipende l'esito delle prime fasi della formazione della cagliata. La tecnologia definisce di fatto il campo da gioco nel quale i batteri lattici si possono muovere e, in particolare nei formaggi molli, determina l'andamento delle delicate fasi iniziali della caseificazione.

La struttura e le caratteristiche organolettiche dei formaggi molli sono pertanto il risultato di una precisa sommatoria di eventi che vedono i batteri lattici come principali protagonisti.

Anche, forse soprattutto, per questo tipo di formaggi l'interazione tra microrganismi presenti nel latte in caldaia e/o in cagliata e parametri tecnologici risulta determinante per la riuscita casearia. La gestione del microbiota passa attra-

L'elevato contenuto di acqua e di grasso è alla base dei requisiti per cui un formaggio abbia e mantenga una consistenza morbida. L'abilità del casaro è quella di bilanciare queste due componenti e di ottenere sapore, aroma e profumo attraverso la gestione mirata del microbiota del formaggio



Lavorazione del Taleggio: il trasferimento della cagliata negli stampi

verso più opzioni, la prima delle quali è la scelta tra usare latte crudo o trattato termicamente. Dal punto di vista microbiologico la necessaria pastorizzazione, indispensabile a fini igienicosanitari per prodotti non stagionati a lungo, è compensata dall'impiego di starter selezionati e/o naturali. Motivazioni di prevenzione dei pericoli microbiologici e quindi di riduzione del rischio spostano l'ago della bilancia verso la pastorizzazione del latte, mentre il supposto legame con la tradizione e la ricerca teorica del mantenimento di sapori antichi fanno da contrappeso a questa scelta e spingerebbero al mantenimento dell'uso di latte crudo.

Gli autori di queste righe non hanno dubbi nel preferire l'impiego di latte pastorizzato. In entrambi i casi, la grande maggioranza dei formaggi molli sono ottenuti con l'aggiunta al latte, pastorizzato o crudo, di starter, naturali (normalmente latte-innesto, ma anche sieroinnesto) o selezionati, composti da batteri lattici (termofili, mesofili o colture miste) che realizzano in modo mirato la fermentazione lattica del lattosio ad acido lattico.

La quantità di acido lattico prodotto (fino all'1,5%) è a sua volta responsabile della quantità di calcio, fosforo e magnesio che si solubilizzano nel siero e quindi del mantenimento di una struttura più elastica o più gessosa. Lo stesso starter, opportunamente gestito, può portare ad ottenere un formaggio con la pasta elastica del Taleggio oppure quella friabile del Quartirolo Lombardo. Le caratteristiche complessive dei due formaggi a loro volta sono differenziate dall'intervento del

microbiota superficiale, responsabile della colorazione "rossa" della crosta del Taleggio.

La gestione del microbiota, nel caso dei formaggi molli, può passare anche nell'uso di sistemi di caseificazione che tendano ad escludere la fermentazione lattica dalla caseificazione.

L'esempio classico di questa condizione è la Mozzarella ottenuta per preacidificazione del latte, generalmente con acido citrico. Tale tecnologia è classica della tradizione artigianale pugliese, ma è anche diventata uno degli standard della produzione industriale in quanto garantisce tempi certi di lavorazione, escludendo i fattori di variabilità legati al fatto che la cinetica di duplicazione batterica dipende dalla capacità del casaro di dare al microbiota condizioni riproducibili di crescita. Escludere i batteri lattici significa tuttavia escludere anche dalle caratteristiche del formaggio i prodotti secondari della fermentazione lattica, e quindi avere un gusto più semplice.

La complessità del gusto di una Mozzarella classica ottenuta per fermentazione lattica dipende a sua volta dalla complessità del microbiota dello starter. L'uso di latte-innesti naturali termofili offre la maggiore complessità di gusto, ma a sua volta aumenta la variabilità dei tempi di fermentazione e soprattutto può introdurre un fattore aggiuntivo di riduzione della shelf life in funzione delle potenzialità di autolisi cellulare e di enzimi proteolitici citoplasmatici presenti nel microbiota.

La regolarità dei tempi di fermentazione è cruciale nell'industria delle paste filate in quanto la cagliata fermentata deve poi essere filata e quindi

Cruciali i tempi di fermentazione

formata e raffreddata: un ritardo crea scompensi nell'organizzazione del lavoro e costi aggiuntivi. L'uso di colture selezionate, in Italia spesso a base di *Streptococcus thermophilus*, consente di trovare un punto di equilibrio tra esigenze industriali e caratteristiche del formaggio. Nel caso della Mozzarella di Bufala Campana Dop, lo standard produttivo impone invece l'obbligo del sieroinnesto, una coltura microbica di grande biodiversità e complessità. L'abbinata con il gusto e le caratteristiche uniche del latte di bufala crea un formaggio a sua volta unico che esprime al meglio le sue proprietà in relazione diretta con la freschezza.



L'operazione di filatura, che caratterizza una delle categorie più rilevanti di formaggi molli italiani, influisce profondamente sulla struttura dei formaggi. Due formaggi che alla semplice analisi chimica potrebbero non essere distinti, come Mozzarella e Crescenza ottenuti da latte pastorizzato con il medesimo starter e lo stesso caglio, sono immediatamente identificati all'assaggio perché hanno una consistenza e una succosità completamente diversi. La filatura determina infatti a livello microstrutturale un riarrangiamento della caseina, che si organizza in fili o lamelle a seconda delle modalità di filatura, modificando la rete originale delle interazioni tra micelle tipica della cagliata o della Crescenza. Questa modificazione delle proteine contribuisce a modificare in modo quali-quantitativo la distribuzione delle diverse popolazioni dell'acqua (legata e libera, per semplicità), ragione per cui al taglio e/o alla masticazione una Mozzarella fresca rilascia siero più o meno abbondante al taglio, cosa che non accade con la Crescenza.

Un'ulteriore categoria di formaggi a pasta molle, preferenzialmente consumati freschi, è quella dei formaggi a coagulo esclusivamente acido senza utilizzo di caglio: la tecnologia di base è quella dello yogurt seguita da una fase di limitata separazione di siero. Una curiosità di questa varietà è il fatto di avere origini radicate in Islanda (lo Skyr) e nel Medio Oriente (fra gli altri, il Labneh): l'elevatissimo contenuto di acqua obbliga al confezionamento in vasetto in quanto

in assenza questi formaggi, spesso presentati come yogurt colato per sfruttare il traino della denominazione, non riuscirebbero a mantenere la forma. Fra l'altro è corretto considerare formaggio un alimento non in grado di mantenere la forma? Il caso dello Squacquerone di Romagna, di cui è riconosciuta la Dop come formaggio, sembrerebbe togliere rilievo al dubbio.

Per chiudere questa breve nota, deve essere ricordato il ruolo chiave dei sistemi di confezionamento e conservazione per garantire il mantenimento dei requisiti qualificanti dei formaggi molli: nel caso delle Mozzarelle ad elevata umidità è tradizione italiana la conservazione in liquido di governo, ma tale tradizione non è antica. Il liquido di governo, di composizione variabile, serve a prevenire la dissierazione della Mozzarella, salvaguardandone l'elevata umidità. Diverse condizioni di filatura possono tuttavia consentire di fare Mozzarelle per pizza, ma non solo, con umidità leggermente inferiore, che sono conservate senza liquido di governo.

Un punto chiave del confezionamento è infine la scelta del tipo di atmosfera, dall'assenza (il sottovuoto utile per prevenire la crescita di muffe e lieviti, ma non l'attività fermentativa) alla presenza di atmosfere comunque anossiche (con o senza CO₂) o con moderata presenza di aria utile a rallentare la mortalità del micelio dei formaggi erborinati.

La sfida di scrivere in sintesi del mondo dei formaggi molli è ardua, ma lo scopo di queste righe è stato non tanto di spiegare, ma suscitare curiosità e invitare il lettore interessato ad approfondire una tematica di grande complessità.

**Erasmus Neviani, Docente di microbiologia Agraria, Università di Parma, Presidente del Comitato Italiano FIL- IDF (International Dairy Federation) Germano Mucchetti, Docente di Tecnologie Alimentari, Università di Parma*

PASTE MOLLI

Dell'omonima valle di origine porta con sé l'unicità e il carattere. Oggi la zona di produzione va dal Piemonte al Veneto: la garanzia è il marchio a quattro cerchi



Taleggio, qualità e successo di un re della Bergamasca

di Enrico Nosari

Parlamo di un formaggio unico, di grande qualità e successo, due aspetti che non è scontato vadano d'accordo, e soprattutto fortemente rappresentativo dei suoi luoghi, la Bergamasca, e in particolare l'omonima valle, di cui porta in sé l'unicità e il carattere.

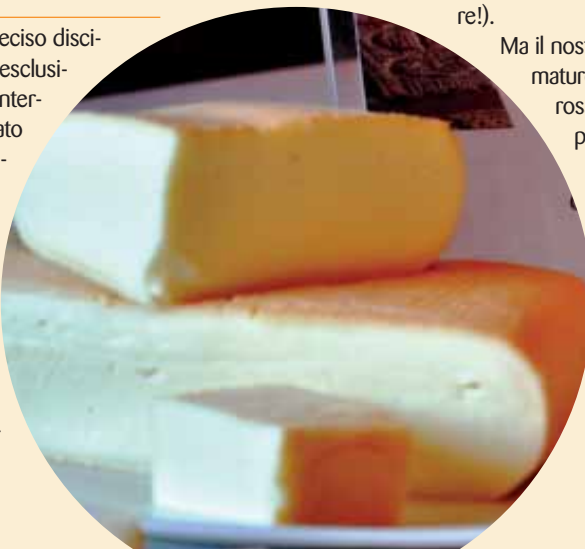
Storia

Il Taleggio, infatti, è un formaggio bergamasco, che ha origine in Val Taleggio, ove veniva inizialmente prodotto, come quasi tutti i formaggi, essenzialmente per conservare il latte. La stagionatura avveniva sovente anche nelle grotte, di cui abbonda la sua valle. Le sue origini sono documentate per iscritto sin dal 1200 d.C.; nel 1979 è stato costituito a Crema il suo Consorzio di Tutela e nel 1996 gli è stato conferito il riconoscimento Dop dall'Unione europea (con Regolamento Ce 1107/96). La sua zona di produzione comprende oggi una vasta area, che va dal Piemonte al Veneto, e molte province, tra cui, ovviamente quella di Bergamo.

Tecnologia di produzione

La produzione del Taleggio è regolata da un preciso disciplinare. Il latte (di vacca intero) deve provenire esclusivamente da stalle controllate che si trovano all'interno della zona di origine e può essere utilizzato crudo o pastorizzato; viene poi riscaldato a 32-35 °C e quindi si aggiunge il caglio, obbligatoriamente animale, di vitello, liquido, con effetto acidificante - non è ammesso l'uso di caglio vegetale o microbico -, e si attende che si formi la cagliata, che viene poi rotta e distribuita in appositi stampi.

Il formaggio viene poi sottoposto a stufatura e salatura. Infine, il Taleggio viene messo a stagionare su assi di legno in celle che riproduco-



no le condizioni climatiche delle grotte naturali usate anticamente, per un periodo variabile che prevede però un minimo di 35 giorni. Durante la stagionatura, ogni 7 giorni circa, le forme vengono rivoltate e lavate con spugnature di acqua e sale, in modo da mantenere 2 umida la crosta ed eliminare eventuali formazioni anomale di muffa (permettendo invece lo sviluppo delle muffe e dei lieviti responsabili della colorazione della crosta).

Caratteristiche

Il Taleggio ha forma parallelepipedica: il lato può essere lungo 18-20 cm, lo scalzo 4-7 cm. Ogni forma può pesare da 1,7 a 2,2 kg ed è ricoperta da una crosta edibile sottile, di consistenza morbida e di colorazione rosata con sfumature arancio, dovuta al lavaggio effettuato con spugnature di acqua e sale; sulla superficie sono presenti le tipiche muffe color grigio e verde salvia.

La pasta, il cui colore può variare da bianco a paglierino, con possibile occhiatura (rada e molto fine), è uniforme e compatta: più morbida sotto la crosta e più friabile al centro della forma. Il suo aroma, così come il suo sapore, è molto ricco, vi si ritrovano certamente il lattico cotto e la frutta secca tostata, così come le sensazioni legate all'animale (l'umami, che tanto fa discutere!).

Ma il nostro amato Taleggio può regalarci molte altre sfumature, dal fieno, al biscotto, sino anche al profumo di rosa (o forse sono io che sto lasciando correre troppo la mia parte romantica... meglio tornare concreti, proprio come lo è il nostro Taleggio).

Il marchio si compone di quattro cerchi, tre dei quali racchiudono una T ciascuno; nel quarto cerchio viene impresso il numero di matricola del produttore. Tale marchio è la garanzia per il consumatore non solo dell'autenticità del prodotto e della sua rispondenza ai dettami del disciplinare di produzione, ma anche della sua sicura soddisfazione. Ciò che ci si aspetta, del resto, da uno dei figli prediletti delle Orobie.

Fresco o maturo: il Quartirolo Lombardo Dop



di Grazia Maria Mercalli

Il Quartirolo Lombardo Dop è frutto di un'economia del non spreco e della mobilità stagionale del bestiame da monte alla pianura. Un formaggio conosciuto come frutto della transumanza fatta in una delimitata zona della Lombardia tra le valli di Bergamo, Lecco e la pianura del Po. Già all'inizio del XX secolo col termine Quartirolo s'intendevano tutti i formaggi prodotti da latte di vacche che avevano brucato l'erba quartirolo, cresciuta dopo il terzo e ultimo taglio di fieno dell'anno, particolarmente aromatica.

La moderna zootecnia impone ormai che le bovine che producono il Quartirolo Lombardo siano alimentate con foraggio di qualsiasi taglio e non solo settembrino. Alcune realtà casearie a conduzione familiare mantengono vivo comunque questo nobile rituale. Parente del Taleggio Dop, come lui era chiamato Stracchino o Stracchino di Milano per gli apprezzamenti che i meneghini gli conferivano. Si differenzia dal Taleggio per l'affinamento più breve e l'eventuale scrematura del latte.

Formaggio da tavola vaccino, si consuma fresco dopo minimo 2 giorni dalla produzione (Quartirolo Lombardo fresco), senza crosta con una superficie esterna di colore bianco, bianco-

rosato o dopo 60 giorni (Quartirolo Lombardo maturo) con crosta lavata rossiccia tendente al grigio con l'avanzare della stagionatura. La produzione "matura" ha una stagionatura, detta centripeda evidente, che parte dalla crosta per poi arrivare in modo graduale al centro della pasta, sviluppando una complessità aromatica molto gradita dal consumatore.

Nell'anno 2020 sono stati prodotti 3.026.442Kg di Quartirolo Lombardo Dop, di cui solo il 7,5% circa di prodotto "stagionato". Un formaggio decisamente di nicchia non facile da reperire, ma che vale la pena di ricercare e degustare. Viene esportato in minima parte (1%), principalmente nel mercato Ue.

Due sono le tipologie, simili nella forma, parallelepipedica a base quadrata con facce rugose piane da 18 a 22 cm e scalzo diritto da 4 a 8cm, ma diverse per intensità di gusto e dal punto di vista delle caratteristiche aromatiche e dalla consistenza della pasta. Ciò denota una grande professionalità del casaro, che applica una tecnologia all'apparenza semplice, ma con parametri da gestire in base al tipo di Quartirolo Lombardo che vuole produrre: con il tipo di taglio della cagliata più o meno spinto (grumi caseosi della dimensione di una noce o nocciola) produce una pasta più "pastosa" o più sostenuta; dopo la fase di rottura in base all'acidità raggiunta valuta se i granuli

Parente del Taleggio, anch'esso era chiamato Stracchino di Milano per gli apprezzamenti che i meneghini gli conferivano. Si differenzia per l'affinamento più breve e l'eventuale scrematura del latte

caseosi devono essere mantenuti sotto agitazione o immediatamente estratti; la scelta del tempo e della temperatura di stufatura (24-30°C per 4-24 ore) gli permettono di completare lo spurgo. Per esperienza il casaro sa che mantenendo la temperatura di stufatura costante e più bassa la pasta tenderà a rimanere più morbida, mentre alzandola leggermente la pasta asciugherà di più. Nulla dunque è dovuto al caso!

Il Quartirolo si presenta con una struttura compatta, leggermente grumosa, più o meno friabile, con eventuali piccoli distacchi (strappi) e con il sottocrosta proteolizzato nella versione matura. La pasta è di colore bianco o giallo paglierino. Nella fase di stufatura durante uno dei rovolamenti, viene impresso il marchio del Consorzio di tutela che riporta le sigle QL e LQ e nel centro il numero di identificazione del caseificio. Segue la fase di salatura, eseguita in salamoia o in modo più tradizionale a secco, cospargendo piccole dosi di sale in più fasi per evitare il brusco disseccamento della forma.

La stagionatura, seppur breve, ha un ruolo molto importante nel definire le caratteristiche del prodotto finito, il sale dalla crosta penetra nella pasta ed i microrganismi nativi dell'ambiente o aggiunti con il latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni completano il processo di maturazione. Un tempo le forme venivano stagionate in grotte naturali presenti in Valtaleggio e in Valsassina sfruttando il particolare microclima, ora in celle frigorifere dove l'umidità relativa (85-90%) e la temperatura (2-8°C) rimangono costanti.

È caratterizzato da un sapore acido e da un buon equilibrio dei sentori dolce e salato. Gli aromi sono più complessi ed intensi in quello maturo con attributi che appositamente non vi svelo per non rovinare la sorpresa. Buona degustazione!

Casatella Trevigiana Dop

È un formaggio che narra la storia delle campagne trevigiane, delle famiglie rurali che condividevano le case coloniche e si prestavano il latte. Da qui il nome di casata o "casatela", variante di Casada, chiamata anche "formajela", per la forma dello stampo cilindrico utilizzato, nell'entroterra della Repubblica Veneziana, per separare la cagliata dal siero.



di Maria Desideria Scilla

Un formaggio Dop è prima di tutto espressione di un territorio. Con le sue caratteristiche organolettiche, con l'origine della materia prima, con l'esperienza dei casari che lo producono, è in grado di descrivere indirettamente il passato della terra in cui è stato creato.

Casatella Trevigiana Dop è un formaggio che sa narrare la storia delle campagne trevigiane. Delle famiglie rurali che condividevano le case coloniche e che si prestavano il latte delle vacche, munte alla posta nelle stallette di una volta, con le finestre piccole e le mangiatoie filo muro. Le massie si prestavano il latte a turno affinché fosse sufficiente di volta in volta per fare un formaggio fresco, di circa due chilogrammi che durava una settimana o poco più, e che sia accompagnava alla polenta, ai radicchi o, a seconda della stagione, ai piselli, agli asparagi... ai frutti degli orti della campagna trevigiana.

Tale formaggio prendeva il nome di casata o casatela, termine di origine veneta, variante di Casada, ovvero formaggio preparato in casa dalle famiglie contadine. A partire dal XVII secolo, si hanno le prime testimonianze scritte che comprovano l'esistenza della Casatella, chiamata anche formajela, per la forma particolare dovuta allo stampo cilindrico utilizzato, nell'entroterra della Repubblica Veneziana, per separare la cagliata dal siero.

Si riescono ad immaginare ancora oggi queste stalle, le stesse che con il freddo erano luoghi di aggregazione e condivisione, dove si "faceva filò", si ascoltavano storie, sbocciavano gli amori e si chiudeva una lunga giornata di lavoro. Realtà che appartengono ancora ai nostri nonni, e che ancora ci raccontano. Casatella Trevigiana Dop è anche quel formaggio che sa parlare di freschezza e grazia, caratteristiche che ha in comune con la città di Treviso, piccolo gioiello alle spalle di Venezia, che con la più conosciuta serenissima condivide le vie d'acqua, che scorrono gentili e rinfrescanti sotto i palazzi e i piccoli ponti, creano isole, lambiscono le mura antiche sorrette dai terrapieni, nei quali è piacevole passeggiare all'ombra dei castani.

In sintesi, la Casatella Trevigiana Dop è molto apprezzata perché racchiude in sé sia l'anima tradizionale, con una lavorazione semi artigianale, l'incarto a mano, la materia prima di origine esclusivamente della sola provincia e trasformata entro poche ore nei caseifici locali, sia l'anima moderna di un prodotto fresco, acquistabile oggi anche in piccole pezzature monoporzione, digeribile, delicato e comunque caratteristico, adatto alle odierne preparazioni gastronomiche.

NOTE TECNICHE

La Casatella Trevigiana Dop è un formaggio fresco a pasta molle, ottenuto dalla caseificazione di latte intero esclusivamente di origine vaccina e proveniente dalle razze Frisona, Pezzata Rossa e Bruna, Burlina e loro incroci.

Ha ottenuto il riconoscimento a Denominazione di Origine Protetta il 2 Giugno 2008, ed ogni anno in questo periodo si svolge l'annuale festa che coinvolge i produttori e molti esercenti che la utilizzano quali pizzerie, ristoranti, gelaterie, panifici e pasticcerie. La produzione nel 2020 ha fiorato le 650 mila forme.

ZONA DI PRODUZIONE. La zona di produzione è l'intera provincia di Treviso, nella regione Veneto.

METODO DI PRODUZIONE. Il latte, dopo l'eventuale pastorizzazione, viene fatto coagulare mediante l'aggiunta di caglio bovino liquido o in polvere, in un processo che si protrae per un tempo compreso tra 15 e 40 minuti. Seguono una prima rottura della cagliata, una fase di riposo di 45-55 minuti ed una seconda rottura uniforme e completa, in modo da ottenere granuli della grandezza di una noce. Successivamente, si procede ad una lenta agitazione della massa, che viene estratta e posta in stampi cilindrici. Con tempi variabili da 40 a 120 minuti, in base alla dimensione delle forme, viene effettuata la salatura in salamoia o a secco. Essendo un formaggio fresco, il periodo di maturazione è di soli 4-8 giorni e deve avvenire in stampi all'interno di celle a 2-8°C, rivoltando le forme almeno ogni due giorni.

ASPETTO E SAPORE. La Casatella Trevigiana Dop si distingue nelle due tipologie Forma Piccola e Forma Grande. La Forma Piccola ha diametro 5-12 cm, peso 0,20-0,70 kg, scalzo 4-6 cm. La Forma Grande ha diametro 18-22 cm, peso 1,8-2,2 kg, scalzo 5-8 cm. È un formaggio caratterizzato da una pasta morbida con un profumo delicato e un sapore dolce. Ha un colore da bianco latte a bianco crema, la crosta è assente o appena percettibile.

GASTRONOMIA. La Casatella Trevigiana Dop può essere conservata a temperature non superiori ai 4°C, per non più di 10-15 giorni.



Per quanto sia un formaggio fresco e non particolarmente aromatico, la sua struttura e la sua consistenza si prestano a conferirgli un ruolo primario nei menù locali. La sua storia antica, per tradizione popolare, risale al I secolo d.C. ma le prime notizie documentate appaiono nel 1800.

Squacquerone di Romagna Dop

di Giovanni Donghi

Chiudiamo per un attimo gli occhi ed immaginiamoci di essere in Romagna, magari d'estate, su una bella spiaggia e ad un certo punto siete colti da un languorino. Pensate ad un piatto fresco, con salumi e verdure oppure un prodotto classico della zona, semplice ma pratico da consumare sotto l'ombrellone. Nella vostra mente si visualizza una ghiotta e spessa piadina romagnola imbottita con prosciutto crudo e il formaggio tipico locale, lo Squacquerone di Romagna Dop.

Concentriamoci allora su questo prodotto caseario, così semplice ma estremamente diffuso che nella zona è quasi impossibile non vederlo protagonista nelle cucine, da quelle di strada ai ristoranti stellati. Per quanto sia un formaggio fresco e non particolarmente aromatico, la sua struttura e la sua consistenza si prestano a conferirgli un ruolo primario ed indiscusso nei menù locali. La sua storia antica, almeno per tradizione popolare, risale al I secolo d.C. ma solo notizie documentate e certe sono state raccolte dal XIX secolo.

È un formaggio grasso (Grasso su S.S. compreso tra il 46% e il 55%), fresco a pasta molle, per nulla banale e storicamente veniva utilizzato come merce di scambio tra i coltivatori ed i produttori locali. Il latte vaccino intero è la materia prima utilizzata e proviene dall'area Regione Emilia-Romagna, più precisamente dalle Province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna e parzialmente anche in quella di Ferrara.

Come da disciplinare di produzione, il latte deve essere rigorosamente senza conservanti ed avere un valore di materia grassa non inferiore al 3,5% peso/volume oltre ad essere raccolto entro le 48 ore dalla mungitura mantenendolo ad una temperatura massima di conservazione di 6°C. È prodotto dalle mucche di razza Frisona italiana, Bruna Alpina e Romagnola che si alimentano di foraggi e insilati per almeno il 60%, integrati anche da mangimi provenienti dalla zona di produzione.

Il latte raccolto viene pastorizzato e poi portato ad una temperatura di 38-40°C. In seguito si aggiunge il caglio liquido di vitello oltre ad eventuali lattoinnesti costituiti da batteri lattici autoctoni. La coagulazione dura circa 90 minuti poi la cagliata viene tagliata in parti da circa 10cm. La si lascia sedimentare per perdere il siero in eccesso e poi si mette negli appositi stampi. La salatura si fa in salamoia direttamente nella caldaia. Questo formaggio non ha una forma specifica, proprio per le caratteristiche della pasta ad alto contenuto di acqua ed alla sua brevissima maturazione che lo rendono cadente, detto anche "senza nervo", da qui il suo nome tipico che deriva dal dialetto locale, formaggio che "squacquera".

La forma è tipicamente quella dovuta all'involucro ed il peso varia fra 0,1 e 2 kg. Lo Squacquerone di Romagna Dop è un formaggio a pasta cruda, come tutti i formaggi molli è a brevissima maturazione (1-4 giorni) e non è prevista alcuna stagionatura. È privo di crosta e la superficie dal colore bianco madreperla si presenta umida, adesiva e cremosa.

Si presta piacevolmente ad essere consumato fresco, magari spalmato sul pane o integrato con altri prodotti destinati ai ripieni, come ad esempio i cappelletti. È facilmente acquistabile durante tutto l'arco dell'anno dato che viene prodotto senza sosta.

L'analisi sensoriale è interessante grazie al suo sapore gradevole, dolce e con quella punta di acidità mentre il salato è presente ma non preponderante. L'aroma è delicato, tipicamente di latte che benché povero di proteine e grassi mantiene una chiara nota vegetale erbacea che lo contraddistingue.

Lo Squacquerone di Romagna ha ottenuto il riconoscimento Dop il 25 luglio 2012. Ora potete riaprire gli occhi, magari non sarete sulla costa a godervi la vostra piadina ma questo breve viaggio spero possa avervi incuriosito e stimolato a provare questo semplice ma ricco formaggio pieno di storia, versatilità, semplicità, sapore ed allegria tipicamente romagnola.





La solubilità guida l'assaggio

di Enrico Surra

Aspetti tecnologici particolari e significativi, che si riflettono in note organolettiche apprezzate dal mercato, caratterizzano i formaggi a pasta molle, che dal punto di vista numerico per quanto riguarda le Dop e Igp non sono così numerosi. Infatti, su 55 formaggi a denominazione, soltanto 12 rientrano a pieno titolo nella categoria.

I formaggi a pasta molle possono o meno presentare la crosta. Nel caso di prodotti di pronto consumo (Stracchino, Crescenza o Quattroformaggio), che si presentano senza crosta, esternamente si forma una patina traslucida che, con il trascorrere del tempo, tende ad ossidarsi diventando di colore avorio se esposta all'aria. Storicamente le paste molli venivano stagionate in cantina o in grotta e si permetteva loro di formare la crosta. Nasce il termine utilizzato per alcune produzioni lombarde e piemontesi che vengono dette Robiola. Sono dei formaggi molli sui quali, durante la fase di stagionatura, si sviluppa una crosta o un abbozzo di crosta che tende a colorarsi di rosso-aranciato.

La stagionatura prolungata di una robiola può evolvere nella formazione di una vera crosta, di solito poi lavata, che ne influenza in modo incisivo le caratteristiche organolettiche. In Lombardia si era soliti stagionare in grotta questi formaggi: in Valsassina e in Val Taleggio, si afferma il Taleggio, uno dei principali esponenti delle dop italiane.

Nel caso della formazione di una crosta, l'azione combinata delle muffe e dei lieviti su di essa presenti contribuisce a distruggere l'acidità, per cui si assiste ad una tipica maturazione centripeta (dall'esterno verso l'interno).

L'acidità influisce sulla struttura della pasta perché, in funzione del governo della stessa in lavorazione, è possibile creare un formaggio più friabile (gessata) oppure un formaggio più elastico. È una scelta che compie il casaro, sulla quale si giocano le caratteristiche dei formaggi molli (dallo Stracchino al Taleggio passando per il Quattroformaggio, la Robiola e l'Italico).

L'assaggiatore che si presta a valutare un formaggio a pasta molle dovrà cercare di mettere in evidenza le differenze di struttura ed eventualmente di colore tra la parte centrale della stessa, che di solito si presenta più acida, magari in alcuni Taleggi ancora gessata, con la

parte sotto la crosta che sarà più matura e soggetta a proteolisi e lipolisi indotte da muffe e/o lieviti.

Le occhiature in questi formaggi sono poco evidenti quando c'è una struttura elastica o sono freschi, perché i fermenti termofili normalmente utilizzati ed alle condizioni di stufatura che vengono adottate, tendono a formare meno gas.

Alcune paste molli francesi presentano invece occhiature molto importanti (Livarot, Maroilles), dovute all'utilizzo di fermenti mesofili: è una caratteristica importante che differenzia i prodotti transalpini rispetto ai formaggi italiani, anche a livello di gusto.

Al naso le note acide di yogurt, intense e pungenti, dominano la scena. I molli possiedono sempre una matrice grassa che cattura gli odori e li rilascia lentamente. Ovviamente nel caso di brevi stagionature emergeranno sentori lattici (yogurt, cagliata, panna) mentre nel caso dei formaggi con crosta si assisterà ad una evoluzione che potrà portare a odori di burro, di nocciola e di fungo, di lievito ed anche di ammoniaca sulle croste molto mature.

Al sapore è bene ricercare il lattico dolce nei prodotti freschi, seguito dal sale che deve sempre essere in equilibrio. Il sale non deve diventare preponderante nei formaggi con crosta rossa molto stagionati, dove lo squilibrio è sempre dietro l'angolo.

Per apprezzare una pasta molle matura è bene mescolare la parte di sottocrosta, meno acida ma probabilmente un po' amara per proteolisi, con la parte centrale che risente ancora dell'acidità iniziale (il famoso cuore acido del Taleggio).

Infine, la struttura. È una delle caratteristiche più importanti di questi formaggi. A condurre le danze è la solubilità. Un pasta molle fatta bene deve essere solubile e ciò vale sia per i freschi che per i più stagionati. In bocca si deve creare il contrasto tra il cuore gessato, meno solubile, e la parte del sottocrosta proteolizzata, molto solubile. È uno degli aspetti più interessanti nella degustazione di questi formaggi, unito anche alla valutazione dell'umidità della pasta e dell'adesività della stessa, che non devono essere mai troppo elevate.

Non dimentichiamoci che, nel momento in cui assaggiamo un formaggio a pasta molle, valutiamo il risultato di una lavorazione italiana basata su aspetti tecnologici di grande tradizione.

FORMAGGI MOLLI DOP ITALIANI

Casatella Trevigiana; Quattroformaggio Lombardo; Salva Cremasco, Squacquerone di Romagna, Taleggio

Erborinati
Gorgonzola, Stracitunt

Caprini
Robiola di Roccaverano (lattico)

Pasta filata
Burrata di Andria, Mozzarella di Bufala Campana, Mozzarella di Gioia del Colle, Vastedda della Valle del Belice (prodotta con latte ovino)

Dice Gambera



Riflessioni tra il chimico e il voluttuoso

di Armando Gambera

Ogni composto ha le sue caratteristiche sensoriali. Che sia allo stato cristallino o in quello amorfo si presenta col suo corredo fisico e chimico per distinguersi, per imporsi. Bello, quando si manifesta come pietra preziosa (diamante), meno bello ma per altri versi molto utile (grafite). L'esempio del carbonio qui citato è significativo e abbiamo toccato solo l'aspetto visivo e, di riflesso, quello strutturale.

L'aspetto visivo viene colto per primo perché ci fidiamo innanzitutto dei nostri occhi. Poi vengono gli altri organi sensoriali. Moltissimi composti che potrebbero passare inosservati perché invisibili entrano in scena attraverso i loro odori, profumi e aromi. Spesso la natura li aiuta e li associa ai colori dei fiori e delle foglie, ai colori e alla forma dei frutti.

Il profumo del geranio e l'aroma della mela. Ci sono poi odori più complessi: pensate a quelli vegetali del sottobosco, quando funghi, foglie secche e marcite, muschi, si combinano fra di loro in un rutilante caleidoscopio odoroso. Entrate in un giardino a maggio: la presenza degli iris gialli accanto alla rosa bianca Iceberg. Il profumo mieloso dei primi si associa a quello speziato della rosa (speziato? Provare per credere: io l'ho fatto con le mie Iceberg).

Viceversa entrate nello spazio fisico di una malga di montagna, dove gli animali stazionano tutt'intorno, accanto al loro recinto e ai locali di caseificazione. Vi invade un mix di odori vegetali e animali, dove gli ultimi prevalgono sui primi. E intanto i formaggi stagionano lì vicino, in ambienti freschi e umidi, odorosi di terra bagnata, di muschio. I formaggi respirano e assorbono le molecole aromatiche dell'ambiente, le combinano con le loro d'origi-

ne biochimica e alla fine, a noi assaggiatori, giunge un segnale sensoriale complicato e intrigante, che cerchiamo di sviluppare e comprendere con gioia. È il segnale del territorio, della tipicità. Profumi diretti, aromi per via retronasale: le sensazioni olfattive danno il "là" all'assaggio. Sono il largo, l'allegro e il presto di una sinfonia. L'adagio ce l'offrono i sapori che, poverini, non sono poi tanti. Il gusto recepito è la sinfonia nella sua totalità dei tempi. Queste osservazioni mi sono venute in mente l'altra sera ascoltando le Quattro Stagioni di Vivaldi in una bella interpretazione diretta da un'abile violinista. Vedendola suonare e dirigere la piccola orchestra la paragonavo

al casaro che reinterpreta con abilità e conoscenza il formaggio della tradizione, badando a non stravolgerne l'anima, il carattere, magari invece dandogli una nota personale d'indubbio valore gustativo. Le note musicali correvano tra gli alberi e i fiori del giardino del castello e mi balenò un capriccio: assaggiare un formaggio al suono di una bella musica, perché no?

Sogni di una notte di mezza estate? Talvolta i sogni si avverano. In Francia, sulle spiagge ventose di Etrétat, avevo assaggiato il Camembert de Normandie, fra una marea e l'altra. Il salmastro del mare soffiato dal vento, il fruttato del sidro nel bicchiere si combinavano meravigliosamente col formaggio.

E poi viene la pasta del formaggio, a struttura variabile a seconda della tecnologia di produzione e della stagionatura. La trama nervosa di una mozzarella appena fatta ti riporta all'infanzia quando il mito della gomma americana s'accompagnava ai primi dischi arrivati dagli Usa a stravolgere le melodie di Sanremo. Irripetibili anni Cinquanta-Sessanta per la gente d'antan come il sottoscritto! La granulosità di certi formaggi stagionati ti fa pensare al pizzicato di un violino e alle corde di una chitarra tra le dita. La tenerezza di certe tome che si sciolgono lentamente in bocca ti ricorda gli incontri amorosi della giovinezza, gli abbracci e i baci che ne seguivano. E qui mi fermo per autocensura.





FORMAGGI solo con VINI BIANCHI

di Alan Bertolini

Un amico, Angelo Grando, grande esperto nel campo dell'enogastronomia, purtroppo scomparso in fretta qualche anno fa rapito da una brutta malattia, sosteneva spesso che i vini, naturalmente declinati ai formaggi, erano e sono quelli bianchi, che correttamente dovrebbero essere definiti vini gialli.

Sosteneva che ciò potesse essere vero, non solo per una questione tecnica, legata alle regole sugli abbinamenti, ma anche per una questione cromatica, legata al loro colore, ovvero giallo con giallo, aldilà delle leggere diversità di sfumatura. Del resto si è sempre discusso su certi convincimenti, tipo, col pesce va meglio il bianco, con la carne va meglio il rosso, e via dicendo. Ho pensato di scrivere quindi questo articolo, dedicandolo a lui. Partiamo dal presupposto che l'abbinamento andrebbe sempre deciso conoscendo in dettaglio i due prodotti da rapportare e non come si fa spesso, avendo una vaga idea di come essi sono, a prescindere che si tratti di formaggi od altre pietanze. Poche volte infatti, si assaggia prima di un convivio o una degustazione di formaggi, il vino ed il formaggio, da destinare a quello specifico abbinamento, decidendo di conseguenza, se sono in armonia o meno. Questo infatti, è uno dei motivi per cui spesso gli abbinamenti sono poco azzeccati, come si dice. Spesso poi, il formaggio viene servito in tavola quando si è già scelto il vino, pensando alle prime portate e non al formaggio, che magari degusteremo per ultimo penalizzando peraltro non poco l'esaltazione reciproca.

Iniziamo subito col dire che il lato cromatico, e quindi l'aspetto visivo, nell'abbinamento, non viene mai considerato, poiché sono gli aspetti organolettici dei due prodotti, ad essere considerati a questo fine. Comunque sia, in generale e sotto l'aspetto

cromatico credo si possa affermare che un vino giallo accanto ad un formaggio, starà, "per concordanza cromatica", sempre bene. Chiaro, questa è una espressione che qualcuno potrebbe trovare in parte "atecnica", ma anche quando si parla del colore elegante di un vino, se ne potrebbe discutere.

Vediamo ora quali ragionamenti si potrebbero eventualmente fare a favore ed a supporto dell'abbinamento, formaggi e vini bianchi, analizzando la questione dal punto di vista organolettico.

Così come spesso si pensa ad un vino rosso da abbinare alle carni, si può dire preliminarmente che sui formaggi, in genere, si tende ad abbinare vini bianchi poiché la nota di freschezza (acidità) del bianco, ben si contrappone alla tendenza dolce ed alla grassezza di molti formaggi: in taluni casi, meglio ancora se il vino bianco possiede una buona sapidità e magari effervescenza. Sovente infatti, anche in contesti professionali, si vede abbinare uno spumante al formaggio.

Quanto appena detto, per una generale polivalenza dello spumante su moltissimi formaggi. Certo, qui la scelta potrebbe por-

In tema di abbinamenti eleganti, la "provocazione" potrebbe avere una certa valenza. E in memoria di un intenditore raffinato, ne spiego i perché



• Angelo Grando, già Console Nazionale Union Européenne des Gourmets

tare anche verso un bianco fermo. Bisogna però dire, che vi sono certamente dei formaggi che potrebbero essere abbinati tranquillamente anche con vini rossi e rosati.

Nel caso invece di formaggi che possiedono note marcate di untuosità e succulenza, quest'ultima magari indotta dalla sapidità, la ricerca dovrebbe andare verso vini alcolici o tannici, e qui, potrebbe essere indicato magari un vino rosso, ma anche un vino bianco potrebbe abbinarsi bene, ancorché in questo ultimo, il livello dei tannini sia spesso più basso di quello raggiunto da certi vini rossi.

Si consideri infatti, che oggi si trovano dei vini bianchi con un tasso alcolico piuttosto alto, e questo nello specifico, può aiutare molto. Per quanto riguarda comunque anche i tannini, vi sono dei vini bianchi affinati in legno che risultano molto interessanti a questo fine. In questo caso quindi, ricercando un bianco in abbinamento, lo si potrebbe certamente trovare.

Vi sono poi dei formaggi, intensi e persistenti, che generalmente richiedono dei vini altrettanto intensi e persistenti: ci si riferisce sempre al gusto naturalmente. Anche un formaggio aromatico o speziato richiede un vino con tali caratteristiche, e di questo genere di vini ve ne sono di rossi e di bianchi. Spesso in questi casi, "a torto" o "a ragione, si va a ricercare un vino rosso. Anche qui comunque, con un po' di ricerca, dei bianchi con queste caratteristiche si trovano, eccome.

Certo, in questo caso dovendo andare verso il mondo dei vini cosiddetti complessi e magari importanti, il rischio di salire un po' con il prezzo c'è, ma anche con un vino rosso, si potrebbe presentare tale rischio.

Vi sono infine, dei formaggi con una bella sapidità, od una tendenza acida o amarognola, che richiamerebbero dei vini decisamente morbidi: di vini morbidi ve ne sono parecchi, sia nel campo dei vini rossi che nel campo dei vini bianchi, sia secchi che dolci. Senza dimenticare, il mondo dei vini cosiddetti fortificati, sia bianchi che rossi, quali Marsala, Porto ed altri ancora. Le possibilità sono molteplici e volendo rimanere sulla tonalità del vino di colore bianco, se ne possono trovare tranquillamente di corretti in ogni tipologia indicata.

Detto ciò, facciamo qualche considerazione conclusiva.

Su uno specifico formaggio, un vino corretto in abbinamento, lo si trova sempre: certo, occorre attenzione, conoscenza e ricerca. Vino rosso o vino bianco, dipende da molti fattori, che dovranno essere considerati di volta in volta, anche avendo riguardo alla disponibilità di vini in quel momento.

Interessante qui ricordare, che comunque vi sono taluni vini bianchi che, per caratteristiche organolettiche, sono molto vicini a dei rossi, e questo ci viene confermato dal fatto che degustando con un bicchiere nero, in certi casi risulta difficile distinguerli.

E' chiaro, che potendo scegliere un vino, aldilà del colore, in abbinamento ad uno specifico formaggio, la cosa risulta certamente più facile. Tuttavia, se fossimo a tavola con un "cultore del bianco" e dovendo quindi scegliere - gioco forza - un vino bianco in abbinamento ad un formaggio, visto quanto detto, la soluzione la si potrebbe certamente trovare, a condizione che la disponibilità dei vini bianchi tra cui scegliere sia piuttosto ampia. In questo caso, verrebbe messo maggiormente alla prova l'addetto alla scelta del vino in abbinamento.

Beh, detto questo, una degustazione di formaggi con diversi vini bianchi in abbinamento, potrebbe costituire la prossima sfida da programmare.

L'amico Angelo, non era un cultore del bianco, ma amava tutti i vini, aldilà del loro colore purché di qualità. Quando gli era permesso però, ricercava nel mondo dei vini bianchi l'alleato dei singoli formaggi, e debbo dire che ci riusciva sempre, stupendo tutti. Sosteneva, che quando l'abbinamento formaggio e vino era "allineato", con l'aggiunta della sintonia cromatica era l'apoteosi.



IL FIENO della RINASCITA

Grazie a quattro ragazzi l'antico nucleo rurale di Contrada Bricconi, nelle Orobie bergamasche, è tornato a rivivere. Qui il recupero dei prati di montagna per la produzione di foraggio riveste un ruolo centrale

di Nicola Bentoglio

Gli ingredienti per una storia di rinascita di un angolo di montagna ci sono tutti: una contrada abbandonata del 1500 e il relativo progetto di riqualificazione, una valle incontaminata dove il tempo si è fermato e quattro ragazzi che hanno deciso di scommettere sulla forza della tradizione che può essere futuro.

È il 2009 quando Giacomo, ancora studente universitario della Facoltà di Agraria, scopre Contrada Bricconi, antico nucleo rurale nelle Orobie bergamasche all'imbocco della Valzurio, laterale della più ampia Valle Seriana. La contrada, che nel primo dopoguerra contava circa 80 abitanti suddivisi in

tre/quattro famiglie, è costituita da un gruppo di edifici in pietra e legno: case con annessi una piccola stalla e un fienile.

Nel 2010 Giacomo ottiene l'affitto della contrada e nel 2014, insieme a Matteo, anima tuttotfare dell'azienda, inizia ad allevare alcuni capi di Grigio Alpina, razza bovina particolarmente adatta all'ambiente montano.

Dopo due anni viene avviato il cantiere per la realizzazione della nuova stalla con fienile e del nuovo caseificio. Il progetto è delle tre giovani architetture di LabF3, che proprio del recupero della contrada avevano fatto l'oggetto della loro tesi di laurea e che propongono un modello di nuova architettura alpina in cui l'antico e il moderno si uniscono in un

nuovo equilibrio. Per i nuovi edifici, ad esempio, vengono impiegati listoni di larice non trattato, che nel tempo assumono una colorazione grigio-argentea, in modo da inserirsi in continuità con i fabbricati esistenti.

Nel 2019 si aggiungono all'azienda come nuovi soci Giovanni e Paolo.

Ciò che più colpisce di questa iniziativa imprenditoriale è la centralità del territorio, che non è mera retorica, ma la ricerca di un legame autentico con l'ambiente, in continuità con la tradizione. Il progetto, infatti, non si esaurisce nella ristrutturazione di una suggestiva contrada, ma si fonda soprattutto sulla volontà di recuperare e prendersi cura del paesaggio. La finalità è duplice: ottenere foraggio, e quindi latte e formaggio, di qualità e, allo stesso tempo, preservare la bellezza della montagna.

I prati e pascoli che caratterizzano versanti e vallate montane, infatti, sono il frutto di secoli di attività umana, della capacità dell'uomo di agire e di vivere in armonia con l'ambiente e con la natura, nel pieno rispetto della sostenibilità, praticata in modo del tutto spontaneo. Laddove l'uomo smette di prendersi cura di queste aree, la vegetazione riprende gradualmente il sopravvento, il bosco torna a coprire i prati e la storia e la cultura di un territorio scompaiono.

Con il progetto di Contrada Bricconi è quindi tornato a rivivere un luogo che sembrava essere perduto e in cui, in modo particolare, il recupero dei prati di montagna per la produzione di foraggio riveste un ruolo centrale. L'azienda considera infatti la fienagione una fase fondamentale della filiera produttiva,

che viene curata nei minimi dettagli e con ogni attenzione, sin dalla fase di preparazione dei terreni. Seguendo le pratiche tradizionali, durante i mesi freddi, i prati vengono concimati e, prima dell'inizio della stagione primaverile, sono sottoposti a erpicatura superficiale: una lavorazione che consiste nel rompere i residui di letame, arieggiare il suolo attraverso leggere rotture del terreno e livellare la superficie, al fine di favorire la migliore ripresa dell'erba.

Nel corso della stagione estiva si procede quindi alla fienagione vera e propria, che si cerca di iniziare presto per avere fieni più teneri e proteici. I prati, ubicati in aree dislocate tra i 900 e i 1400 metri di altitudine, sono falciati meccanicamente, utilizzando motofalciatrici a mano per le rive più ripide. L'erba tagliata viene sottoposta a una prima essiccazione nei campi, dove viene rivoltata una sola volta, per poi essere raccolta sfusa. Si cerca, infatti, di ridurre il più possibile il numero delle lavorazioni del fieno, al fine di preservarne l'integrità, evitando di danneggiare le foglie. Ciò consente anche di accorciare i tempi, in modo da ridurre il rischio di condizioni meteorologiche avverse.

L'essiccazione si completa nel moderno fienile, sfruttando una tecnologia a basso impatto energetico, che prevede l'impiego della sola energia elettrica, senza l'utilizzo di bruciatori a gasolio.

Tutto il processo è automatizzato. Il fienile è dotato di un'intercapedine nel sottotetto: un ambiente dove l'aria viene "essiccata" dal sole che riscalda la copertura dell'edificio, per poi essere convogliata, mediante un sistema di ventilazione, alla base del

deposito del fieno. Una sonda all'interno del fienile rileva l'umidità relativa, misurandola nell'aria in ingresso e in quella in uscita; la ventilazione si ferma quando il fieno raggiunge l'88% di sostanza secca, valore che attesta il completamento dell'essiccazione. Il foraggio essiccato viene quindi movimentato all'interno della stalla attraverso un carro-ponte.

L'obiettivo è destinare agli animali un alimento di qualità, che sia più appetibile, riducendo la necessità di altri apporti nutritivi e consentendo quindi di legare maggiormente il prodotto finale al territorio. Da questo punto di vista l'approccio di Contrada Bricconi è quasi disarmante: il formaggio risulta in fin dei conti solo come un punto di arrivo, uno "strumento" per consentire al territorio di esprimersi.

D'altro canto, un fieno sano e pulito, senza muffe, polveri o spore, limita i problemi che possono sorgere durante la maturazione del formaggio. Un buon fieno, poi, conferisce al latte e quindi ai formaggi un maggiore potenziale organolettico, in termini soprattutto di colori, profumi e aromi.

Non solo. Alla cura dell'alimentazione si accompagna, più in generale, l'attenzione al benessere animale. Nel periodo estivo, ad esempio, viene praticato il pascolo notturno: di giorno le vacche rimangono nella stalla dove la temperatura rimane più fresca, mentre alla sera vengono fatte uscire (si era infatti notato che durante il giorno, con temperature elevate, gli animali erano infastiditi da mosche e tafani, si muovevano poco ed erano alla continua ricerca dell'ombra).



• Immagini dell'azienda agricola di Contrada Bricconi all'imbocco della Valzurio (Bergamo)

La convinzione, infatti, è che la qualità dei prodotti si costruisce lungo tutta la filiera.

I formaggi realizzati nel nuovo caseificio della contrada, rigorosamente a latte crudo e con l'impiego di latte pastorizzato, sono fortemente legati alla tradizione. Tra questi, lo stracchino a munta calda, il formaggio della transumanza e dei bergamini ma anche della quotidianità contadina, la formaggella, prodotto classico della montagna, e la lattica al carbone, ispirata all'antica tecnica di usare la cenere per la conservazione degli alimenti. Formaggi il cui breve affinamento è in grado di esaltare le sensazioni lattiche e vegetali.

Contrada Bricconi è anche tanto altro: un allevamento di suini (alimentati con il siero risultante dalla lavorazione del latte) da cui si ricava il tipico salame



bergamasco, un'iniziativa agrituristica, un progetto di valorizzazione della carne bovina ottenuta dal proprio allevamento e da quello di altri allevatori locali e molte altre idee in cantiere (qualche ceppo di Pinot Nero ha trovato posto in un angolo della contrada: un giorno, magari, chissà...).

Questa è una storia: ci sono altre contrade che attendono di tornare a nuova vita.

Piatto realizzato con Formaggio Pecorino Romano DOP



Tortello di pasta all'uovo con "Burta e casu" crema di pecorino romano con semolino e limone, su coulis di peperone rosso e giallo con rondella di formaggio Pecorino Romano DOP, pomodorini appassiti e coriandolo a mulinello.

Istituto di Istruzione Superiore "G.A. Pischedda" BOSA (OR)

Allievi: RUGGIU Antonio, SANNA Jmaele
Docente: LONGU Salvatore
Dirigente Scolastico: UDA Rosella



Piatto realizzato con Formaggio Pecorino Siciliano DOP



Agnoralle

Istituto di Istruzione Superiore "ANTONELLO" MESSINA (ME)

Allievi: ARNO Maria, ORLANDO Alessio, MELLINI Davide
Docente: PAGANO Giuseppe
Dirigente Scolastico: TRINGALI Laura



Piatto realizzato con Formaggio Vastedda della Valle del Belice DOP



Millefoglie di sarduzza di Selinunte con erbe di campo, verdure scottate e cuore di Vastedda della Valle del Belice D.O.P., croccante di pane di "perciasacchi" con salsa agli agrumi di Sicilia

IPSE.O.A. "Virgilio Titone" CASTELVETRANO (TP)

Allievi: FANTASIA Maria Concetta
Docente: BONANNO Paolo
Dirigente Scolastico: CONCIAURO Rosanna



Piatto realizzato con Formaggio Piacentinu Ennese DOP



Ravioli al nero di seppia con Piacentinu Ennese DOP e melanzana viola

Istituto di Istruzione Superiore "F. FEDELE" IPSEOA "Don Pino Puglisi" CENTURIPPE (EN)

Allievi: FICHERA Massimo, LUCA Giada, GRECO Sabrina, MACCARRONE Agatina, QUAGLIATA Patrick
Docente: MURATORE Giuseppe
Dirigente Scolastico: LO CASCIO Serafino



Mediterraneo a tavola

I formaggi pecorini Dop ispirano la creatività dei futuri chef

di Pietro Pappalardo

Grandissimo successo del Concorso gastronomico nazionale "Mediterraneo a Tavola" che si è concluso lo scorso 5 giugno con il webinar organizzato da Origin Italia, nell'ambito del "Progetto Pecorini Dop" e finanziato con il contributo del ministero delle Politiche agricole n. 9375109 del 14 dicembre 2020.

La sfida per il miglior piatto a base di formaggi ovini Dop ha coinvolto quattro Consorzi di tutela, 10 Istituti Alberghieri, 40 team di giovani allievi, che si sono sfidati con eccellenti risultati.

I Consorzi di Tutela delle Dop sono quelli del Pecorino Romano, Pecorino Siciliano, Piacentinu Ennese e Vastedda della Valle del Belice.

Una giuria composta da 10 esperti scelti tra i maestri assaggiatori Onaf, ha valutato i piatti realizzati. Non potendo degustare le ricette realizzate - a causa delle limitazioni Covid 19 - la valutazione dei piatti ha tenuto conto di: utilizzo caratterizzante del formaggio nella creazione del piatto; correttezza e corrispondenza degli ingredienti con la procedura di preparazione descritta; utilizzo di materie prime caratteristiche del Mediterraneo; facilità della tecnica di preparazione; scelta di materie prime sostenibili; estetica del piatto (foto della ricetta).

La premiazione si è svolta sabato 5 giugno, nell'ambito del webinar organizzato da Origin Italia, che ha visto l'introduzione del vicepresidente Riccardo Deserti, i saluti dei presidenti dei Consorzi coinvolti, la presentazione da parte del moderatore Pietro Pappalardo maestro assaggiatore Onaf; la relazione del professore ordinario di Zootecnia Università di Sassari, Giuseppe Pulina che ha dichiarato che i formaggi pecorini "sono dei veri e propri influencer fra i prodotti lattiero-caseari", spiegandone la motivazione ed esaltando l'allevamento della pecora da latte, animale intelligente, prezioso e sostenibile. Infatti è proprio la produzione del latte ovino quella che risulta la più sostenibile fra le produzioni animali.

Osserva lo chef testimonial Onaf Fabio Campoli: «Leggere tutte le ricette realizzate evidenzia la molteplicità di mescolanze relative ai diversi territori

di provenienza, offrendo un panorama unico dove non c'è un piatto migliore dell'altro ma la vera bellezza sta nella libertà di espressione gastronomica dei ragazzi. Studio e tipicità sono importanti nella realizzazione di un piatto ma quello che comanda è l'animo di chi crea, ed in questo Concorso ne abbiamo visto tanto».

Continua Campoli: «Altro aspetto che emerge, dopo aver fatto tanti anni di televisione ed informazione, è la grande occasione che hanno avuto i ragazzi, avendo a disposizione i Consorzi di quattro formaggi ovini Dop, di maturare una consapevolezza che non esiste il formaggio ma i formaggi così come per il vasto patrimonio gastronomico del Mediterraneo».

Durante la premiazione è stata data inoltre la parola ai Dirigenti Scolastici delle scuole prime classificate, che hanno manifestato tutto il loro entusiasmo sulla possibilità offerta ai propri studenti di poter partecipare al Concorso, in quest'anno così difficile. L'iniziativa ha infatti permesso di interfacciarsi non solo con il mondo della produzione, rappresentata dai Consorzi di tutela, ma di relazionarsi con il mondo degli assaggiatori Onaf, sempre più attenti alle giovani generazioni.

In alto e qui di seguito l'elenco dei premiati:

Per la ricetta che ha utilizzato il Piacentinu Ennese Dop

- **2° Classificato** "Fregola con ragù di ostrica di tortoli, Piacentinu Ennese Dop e bottarga dei poveri" - Istituto di Istruzione Superiore "Domenico Alberto Azuni" Cagliari - Allievi: Ibba Francesca, Puddu Manuel, Pinna Alice, Porcu Filippo.
- **3° Classificato** "Bistecchine d'agnello in crosta filante di Piacentinu Ennese Dop, filetti di mandorle e porro al vapore" - Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Sassari - Allievi: Orofino Francesco, Piu Lorenzo, Pilo Simone.

Per la ricetta che ha utilizzato il Pecorino Siciliano Dop

- **2° classificato** "Equilibrio" - Istituto di Istruzione Superiore "Alessandro Farnese" Caprarola (Vt) - Allievi: Edoardo Licci
- **3° classificato** "Polpo sbattuto" - Ipsseo "Giovanni Falcone" Giarre (Ct)

- Allievi: Ucciardello Matteo, Cavallaro Camillo, Cardella Maria Catena.

Per il Piatto che ha utilizzato il Pecorino Romano Dop

- **2° classificato** "Noce di bue rosso in crosta di carasau e Pecorino Romano Dop" - Istituto di Istruzione Superiore "Domenico Alberto Azuni" Cagliari - Allievi: Piano Davide, Perra Gianfranco, Pinna Mattia, Zedda Daniel.
- **3° classificato** "Spuma di Pecorino Romano Dop con sedano rapa e salmone marinato al lime" - Istituto Professionale di Stato "Principi Grimaldi" Modica (Rg) - Allievi: Carpenzano Erika, Assenza Valeria, Helali Yasmine, Vitale Stefano.

Per la ricetta che ha utilizzato la Vastedda della Valle del Belice Dop

- **2° classificato** "Cannolo di pane carasau, cuore di Vastedda della Valle del Belice Dop e carciofo spinoso su vellutata di fave alla mentuccia selvatica" - Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Sassari - Allievi: Casu Aurora, Tedde Rebecca
- **3° classificato** "Polentina con fusa di Vastedda della Valle del Belice Dop adagiata su crema di pistacchio, gamberetti sale e pepe e guanciale croccante", Istituto di Istruzione Superiore "Alessandro Farnese" Montalto Di Castro (Vt) - Allievi: IZZI Valeria, Panetti Giulia, De Carlo Giulia.

Obiettivo del Concorso, ampiamente raggiunto, è stato quello di diffondere verso i giovani, che rappresentano i futuri ristoratori, chef, e personale della ristorazione, le caratteristiche di qualità dei quattro formaggi ovini Dop, aumentando la loro conoscenza.

A tutti gli Istituti partecipanti verranno consegnate targhe premio e di partecipazione, nonché premi in formaggio che potranno essere utilizzati come materiale didattico per gli altri allievi degli Istituti.

«Partecipare al concorso è stato un momento di crescita per i nostri allievi in quanto ha permesso di conoscere prodotti caseari, di origine ovina, diversi tra loro per colore, forma, consistenza e sapore. Ogni alunno ha proposto la sua idea di ricetta abbinando prodotti tipici del nostro territorio.

La ricetta che ci ha permesso di classificarci al primo posto col piatto: "Ravioli al nero di seppia con melanzana viola e Piacentinu Ennese Dop" è stata frutto di una collaborazione tra alunni e docenti avvenuta in un primo momento in Ddi e successivamente in presenza dove abbiamo provato e trovato il giusto equilibrio sensoriale del piatto. Ringrazio Origin Italia ed Onaf per come, nonostante la pandemia, ha saputo gestire in maniera scrupolosa un concorso gastronomico in tempi difficili». (Giuseppe Muratore, Docente I.I.S. "F.Fedele" Alberghiero Centuripe, Enna).

«Nel laboratorio del nostro istituto scolastico di Messina "Antonello", accompagnati dai professori Giuseppe Pagano e Antonino Iannazzo, abbiamo avuto il piacere di partecipare al Concorso Mediterraneo, una gara i cui protagonisti erano 4 formaggi pecorini a denominazione di origine protetta. Divisi in 4 squadre da 3 partecipanti ciascuna, dopo aver realizzato la preparazione dei piatti siamo passati allo step fotografico. È stata un'esperienza importante per noi studenti, che abbiamo avuto la possibilità di approfondire e scoprire le caratteristiche e le particolarità di questi formaggi valorizzandone il gusto». (Giulia Borgia, allieva Istituto di Istruzione Superiore "Antonello", Messina).

«Nei giorni 17-18 maggio nella mia scuola superiore, I.I.S. Antonello, accompagnati dal Prof. Pagano si è svolto un concorso basato su formaggi Dop pecorini della Sardegna e Sicilia. Per ognuno di questi abbiamo creato un piatto. Dopo aver fatto la preparazione, abbiamo impiattato e fotografato i vari piatti. È stata una bella esperienza poiché, ci ha dato l'opportunità di conoscere nuovi gusti e sapori e nuovi piatti da cucinare!» (Saverio Gugliandolo, allievo Istituto di Istruzione Superiore "Antonello", Messina).



Progetto realizzato con il contributo Mipaaf n. 9375109 del 14 dicembre 2020



www.robioladiroccaverano.com



...Da oltre 40 anni la D.O.P. di casa tua!

Consorzio per la Tutela del Formaggio
Robiola di Roccaverano

Via Roma, 8 - 14050 ROCCAVERANO (AT)

tel. 0144.88465 – fax 0144.93350

www.robioladiroccaverano.com – info@robioladiroccaverano.com

Il progetto-avventura di una coppia che ad Agrigento produce formaggi caprini con il latte di una razza a rischio di estinzione



Valeria, Peppe e le Girgentane



di Lorenza Vitali

Siamo tornati in Sicilia alla fine di febbraio, un volo da Roma a Palermo, strapieno di passeggeri, tutti con le mascherine e il cappotto in braccio, dopo un anno e mezzo che non salivamo più su un velivolo è stato impressionante. Destinazione? La valle dei Templi, Agrigento. Un altro viaggio in treno tra Palermo e "Girgenti" ci ha fatto scoprire delle colline interne pressoché incontaminate, verdissime, piene di greggi al pascolo, sembrava la verde Irlanda.

Non stiamo ad elencare tutte le emozioni che ci hanno suscitato i templi, le attività agricole all'interno del Parco (una cosa unica al mondo), le produzioni di pistacchi, di agrumi, di olio, di miele da ape nera autoctona, del vino, etc. etc. ma una delle esperienze più toccanti è stata senza dubbio conoscere una donna, una coppia che ha avviato un progetto che è famiglia, impresa, modello di sviluppo.

Questa è la storia di Valeria Casuccio che insieme a Peppe Scozzari, ha unito destino e vita, entrambi ostinati come le capre girgentane, razza che hanno deciso di salvare da estinzione e che è

diventata il centro del loro mondo.

Le girgentane non sono solo bellissime ma anche una specie fragile, fino a qualche anno fa ridotta a pochissime unità sparse per la Sicilia. Determinate e perspicaci, vantano delle corna verticali attorcigliate, una barbetta distinta, un portamento elegante. Valeria ce ne ha parlato con passione rivelando i tratti della sua storia d'amore con questi animali e questi luoghi, che naturalmente è cominciata dal suo progetto di vita.



Con Peppe si conobbero da ragazzini ma si rividero molto tempo dopo ad Agrigento: entrambi avevano studiato al Nord dove pensavano di tornare, dopo la nascita del primo figlio però il destino disegnò un finale differente. Nell'attesa del cambio di residenza si sistemarono in una casetta di campagna dei suoceri, presero alcune caprette da tenere vicino alla casa

ma si resero conto che le capre della casa di campagna non potevano essere un passatempo, capirono che sarebbe stata una cosa molto impegnativa che doveva necessariamente trasformarsi in attività vera e propria. Ci misero del tempo, fu una crescita graduale, - "una consapevolezza che è venuta fuori poco a poco" -

sottolinea Valeria.

La giornata tipo della famiglia Casuccio Scozzari è un unicum. Racconta con tranquilla spontaneità Valeria: "Chi si alza per primo è Peppe per mungere e far uscire successivamente le capre al pascolo. A me tocca portare i bambini a scuola, sono tre piccole pesti, e poi indosso la divisa del casaro, mi butto nel nostro laboratorio. I capi sono poco meno di 150 e riteniamo che sia il numero giusto per un allevamento di capre girgentane il cui segreto sta nella cura di ogni singolo animale, per salvaguardare la genuinità".

Oggi l'attività consiste nella gestione della "Piccola Latteria Artigianale Casusko", il laboratorio di trasformazione che si trova nel centro storico di Joppolo Giancaxio non lontano dalle stalle e l'allevamento che però è in un pascolo straordinario in Contrada Pietrarossa a Raffadali, sempre nell'agrigentino, patria anche del pistacchio, appena riconosciuto con il marchio Igp, al pari di quello di Bronte. Ma torniamo al formaggio: abbiamo gustato tutta la passione del lavoro quotidiano di Valeria nelle varie forme, ma rimane incontrastato il ricordo di dolcezza della ricotta.

Ci siamo salutati con Valeria proprio ai margini di quel pascolo, lei, bellissima e fiera, attorniata dai suoi figli (il più piccolo si chiama Remi!) i suoi cani, le sue caprette, quella natura incontaminata, con uno sguardo che lascia trapelare la spontanea soddisfazione di chi sta raggiungendo, quotidianamente, gli obiettivi prefissati, portando nel presente ciò che forse si pensava perduto per sempre.

di Maurizio Orrù

In Italia sono sbarcati nel vivace e composito mercato gastronomico i primi alimenti composti da insetti commestibili, ricchi di proteine, grassi, ferro e zinco, prodotti utili a sfamare il nostro pianeta nei prossimi decenni che, grazie alla loro versatilità e sotto il profilo nutrizionale, sono indicati nelle diete dimagranti e in un'alimentazione bilanciata quotidiana.

Gli insetti a tavola sono una costante nei discorsi e nelle cronache, grazie al regolamento del Novel Food che prevede e permette quindi l'allevamento degli insetti, in contrasto con la posizione prudenziale del ministero della Salute italiano, verso i cosiddetti "nuovi alimenti". Molti sardi impallidiscono quando vedono piatti a base di cavallette o formiche come è usanza nei Paesi del Magreb africano ma si rivolgono con tranquillità e amano mangiare e gustare "su casu marzu", il "formaggio con i vermi" prelibato e gustoso formaggio tipicamente e rigorosamente sardo, che, vista la sua alta cremosità, in alcuni contesti territoriali è definito la "Nutella sarda".

È un prodotto di nicchia conosciuto, nel territorio isolano, con tante altre denominazioni: casu muchidu, casu modde, casu beiu, casu fatitu, casu 'atu, casu conditu. In Italia sono presenti alcune varietà casearie, che sono molto simili a questo caratteristico formaggio isolano, tutte produzioni casearie di nicchia regionale: il Marcetto (Abruzzo); il Gorgonzola coi grilli (Liguria); il Saltarello (Friuli); il Furmai nis (Emilia Romagna); il Fermagge pengiute (Bari); il Casu du quagghiu (Calabria); il Caciè punt (Molise); il Bross ch'a marcia (Piemonte); il Casu puntu (Salento); il Formaio coi bai (Veneto).

Caratteristica è la sua preparazione: si tratta infatti di un formaggio preparato con latte di pecora, oppure con un latte misto ovino-vaccino, rigorosamente di produzione sarda e fatto colonizzare dalle larve della mosca del formaggio *Piophilidae* (Linnaeus), un moscerino di piccole dimensioni. Una volta deposte le uova, le larve che nasceranno si cibano del formaggio stesso. La mosca casearia ha una popolazione variabile for-



Su Casu Marzu

Una superstar della cultura casearia in terra di Sardegna

temente influenzata dalla temperatura, pertanto è necessario che le condizioni termiche dei locali di stoccaggio rientrino in quelle ottimali per la vita dell'insetto. La cremosità dipende da alcune variabili ambientali e dal tipo di infestazione. Data la presenza di una moltitudine di larve, si procede creando una sorta di coperchio di grandezza varia sulla crosta, su tappu, che serve essenzialmente per controllare l'andamento del processo di fermentazione. Raggiunta la massima cremosità, "su casu marzu" viene consumato sollevando il tappo e raccogliendo la crema con un cucchiaino, la quale può essere spalmata su una fetta di pane Carasau e accompagnata con un buon vino rosso, rigorosamente di produzione sarda. Inutile dire quanto le larve siano pericolose in quanto dopo lo stadio di pupa, con lo sfarfallamento rischiano di colonizzare altri tipi di formaggio creando irrimediabilmente enormi danni economici.

Produzione stagionale

Può essere prodotto artigianalmente in casa, così come avviene nelle zone interne dell'isola, in quanto necessita di pochi accorgimenti: infatti si può aprire una forma di formaggio praticando un buco e versando al suo interno, un poco di latte fresco e un poco di olio di oliva, per attirare l'insetto. Raggiunta la maturità e cremosità adeguata, la sua saporita crema è pronta per essere gustata. Per la conservazione si raccomanda di chiudere la forma con carta straccia o con materiale traspirante per evitare che la colonia dei vermi muoia. Il periodo di maturazione dura da tre mesi ai sei mesi. La produzione è stagionale, inizia nella tarda primavera fino all'autunno inoltrato.

In sintesi alcune caratteristiche del formaggio: forma cilindrica dal peso variabile secondo la produzione nei diversi areali, mediamente dai due ai quattro kg, crosta di media consistenza, con una colorazione dal giallo carico al bruno o marron scuro, pasta cremosa, spalmabile a seconda del grado di maturazione; odore forte e penetrante; colore dal bianco al giallo paglierino; sapore deciso e forte, tendente al piccante.

Da un punto di vista prettamente normativo "Su Casu Marzu", non è commerciabile in quanto "sostanza alimentare invasa dai parassiti e, alimento inadatto al consumo umano "in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione" (legge nr. 283/1962). Ne è vietata quindi l'immissione sul mercato. Anche l'Ue ha definito illegale questo formaggio perché non rispetterebbe le norme igienico sanitarie. Da tempo il panorama caseario sardo ha inserito "Su Casu Marzu" tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) della Regione sarda con grande soddisfazione dei buongustai non solo sardi ma anche nazionali ed internazionali che apprezzano questa prelibatezza.

Attualmente questo formaggio è venduto sottobanco, con un prezzo che dipende dalla zona di produzione, mediamente venti euro al kg, e, vista la forte richiesta sul mercato isolano, possiamo affermare, senza essere smentiti che è oggetto di numerosi e feroci atti di pirateria alimentare. È assai difficile e complicato comunque dissuadere la gente sarda da tradizioni, abitudini e consuetudini alimentari: si spera quindi che questa delizia possa perdere, a breve, lo status di formaggio clandestino.

La pastora Carolina sulle montagne di marmo

di Marco Franchini

Passione, coraggio, determinazione. Queste le doti di Carolina Leonardi, che le hanno permesso a 23 anni, studentessa universitaria, di acquistare 40 pecore e partire dal nulla per costruire un'azienda agricola ed agrituristica. Non un allevamento in pianura, vicino alle vie di comunicazione, vicino ai grandi nuclei urbani facili sbocchi per le sue produzioni. Ha scelto la montagna del territorio dove è nata, le Alpi Apuane. Montagne di marmo, belle ed ardite, che sfiorano i 2000 metri guardando il mare da vicino. Una volta popolate di pastori e ed agricoltori in un'economia di sussistenza, oggi di fatto l'unica attività economica di qualche rilievo è quella estrattiva, anche se le Apuane sono molto frequentate da escursionisti ed alpinisti. Questo l'ambiente: duro, difficile ma infinitamente bello con prati perenni grassi e ricchi di erbe, essenze e fiori.

Carolina viene quassù a quasi 1000 metri di altitudine, nel suo alpeggio nel territorio del paese di Terrinca (Lucca), nel mese di maggio con l'intenzione di rimanere fino ad ottobre se il tempo lo consentirà. L'inverno poi ritorna in pianura, in Versilia vicino a Pietrasanta, ricostituendo così in un piccolo tratto quella grande transumanza di genti ed armenti iniziata molti secoli fa: le prime documentazioni certe risalgono all'epoca del bronzo. Una tradizione andata esaurendosi negli anni '50 dello scorso secolo per il mutare delle pratiche agricole.

Carolina sposta così il suo gregge, che oggi conta 100 pecore, a piedi, con ore di cammino su vecchie mulattiere, due volte l'anno ricostituendo un'usanza millenaria ormai persa. Nei secoli scorsi si stima si muovessero dalle province di Lucca, Massa, Pistoia, Arezzo alla costa della Maremma circa 310 mila capi (D. Barsanti: Allevamento e Transumanza in Toscana. Pastori, bestiame e pascoli nei secoli XV - XIX. Firenze 1987) di cui la stragrande maggioranza erano pecore.

Nel territorio rientra anche la razza delle sue pecore: la Massese, la pecora nera con le corna, autotona. Proprio nera magari non è, direi piuttosto marrone molto scuro talvolta con riflessi fulvi. È la razza tipica della Garfagnana, la valle montana della provincia di Lucca, nell'Appennino toscano-emiliano. A doppia attitudine latte-carne, una volta era la più diffusa in Toscana, protagonista assoluto



A 23 anni, ancora universitaria, ha acquistato le prime quaranta pecore tomando nei luoghi dove è nata. Ora che è laureata agronoma sposta un gregge di cento Massesi su vecchie mulattiere delle Alpi Apuane. E nell'agriturismo "Belato Nero" durante l'estate offre ristoro e aromatici formaggi a latte crudo

tra gli ovini delle grandi transumanze di cui sopra. Oggi soppiantata nei numeri dalla pecora sarda ed altre specie, rimane residuale nei suoi luoghi di origine e localizzata in alcuni punti della Piana di Pisa.

Carolina sceglie questa razza per rimanere in armonia col suo territorio e conservare il patrimonio genetico di una razza in estinzione. Quindi con ancora in corso gli studi presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa inizia la sua attività di pastora riuscendo a portare comunque a conclusione il suo ciclo di studi laureandosi con una tesi sui formaggi.



L'8 marzo 2021 è stata premiata dalla Coldiretti di Lucca come donna imprenditrice, per il suo lavoro tradizionale ed innovativo nello stesso tempo.

Attualmente la produzione spazia da stracchini, robiolo a pecorini più o meno stagionati ed affinati in erbe e vino. Raccoglie giornalmente dai 20 ai 25 litri di latte per mungitura e con il latte di due mungiture fa il suo formaggio. Usa latte crudo e caglio di vitello, talvolta il lattoinnesto. I suoi formaggi sono molto caratterizzati dalle essenze del pascolo di montagna grasso e ricco. Aromi costantemente presenti insieme a una salatura assolutamente dedicata fanno sì che ogni tipo di formaggio abbia le sue qualità, ma nello stesso sia accomunato agli altri dalla "mano" delicata della casara e dal pascolo di cui è il riflesso diretto.

Carolina è già riuscita, in pochi anni, in uno dei suoi grandi obiettivi: fare prodotti caratterizzati ed a loro volta caratterizzanti il territorio dove è nata, ha vissuto e dove sta lasciando una traccia già evidente e, ci auguriamo, costantemente crescente col tempo. Nel 2020 ha inaugurato un agriturismo nell'antico alpeggio "Le Coppelle - Latteria Belato Nero", anche questo nella sua gestione diretta. Aperto nella bella stagione, offre ristoro ed ottima cucina con prodotti della zona.

Il posto val bene una passeggiata sui sentieri delle Alpi Apuane per poi ritrovarsi a degustare i formaggi di Carolina al fresco dei castagni secolari appena sotto Passo Croce.



• L'Abbazia di Montecassino. A lato, Cluny in Borgogna

Quel che passa il convento

di Umberto Casale

Fin dalla loro fondazione medievale, abbazie e monasteri sono stati - e taluni lo sono tutt'oggi - centri di religione e di cultura, di produzione di buoni cibi e di eccellenti bevande. Come e perché questi austeri monasteri e conventi, espressioni di profonda fede cristiana, hanno saputo coniugare alta spiritualità ed eccellenze enogastronomiche?

La risposta sta nella vita stessa dei monasteri, nel saper cercare e trovare l'equilibrio tra il lato mistico-spirituale e quello corporale-materiale. Questi monasteri, insieme a centri di preghiera e di vita austera sono divenuti anche centri di cultura e di produzione, di allevamento e di orticoltura (essenze medicamentose comprese), di produzione enogastronomica.

Il monachesimo sorse in Oriente, l'egiziano Antonio († verso il 356) fu il primo esempio di eremita. Pacomio (345) riunì alcuni eremiti e diede inizio alla vita comunitaria (cenobio). In Occidente Benedetto da Norcia (480-547) fondò nel 529 il monastero di Monte Cassino che presto divenne la culla dell'ordine benedettino: con la sua regola ha saputo armonizzare la spiritualità (preghiera, sacramenti), la cultura (negli scriptoria copiano e custodiscono testi dell'antichità classica: filosofia, letteratura... se noi oggi conosciamo le opere del pensiero classico greco-romano, lo dobbiamo principalmente ai monaci medievali), la vita materiale (coltivazioni e produzione, facendo risorgere colture specializzate, la vite, l'olivo, le erbe).

• San Benedetto da Norcia (480-547)



Di là dal perdurante pregiudizio moderno-mediativo che bolla l'epoca di mezzo come "secoli bui", il medioevo non fu certo un'epoca materialista, tuttavia è legata profondamente alla fisicità e alla carnalità: la regola benedettina "ora et labora" può essere associata alla "mens sana in corpore sano". I monasteri benedettini hanno tessuto sull'Europa intera la loro tela organizzativa e culturale (si pensi alla grande influenza del monastero francese di Cluny), riqualificando l'agricoltura e la produzione, salvaguardando le opere del pensiero classico-antico, fornendo sicurezza e, nei limiti del possibile, pace alle genti disorientate del tempo (dalla caduta dell'impero romano alle invasioni di popoli nordici).



Per venire a "quel che passa il convento": ancora oggi formaggi, conserve e liquori che apprezziamo maggiormente sono d'origine monastica. Molti tipi di formaggio sono nati nei monasteri e sono stati sviluppati nelle tipologie più popolari che conosciamo: quando i monaci benedettini cistercensi pensarono di trasformare il latte in formaggio capace di durare nel tempo, la ricetta (latte, caglio e il siero ricco di fermenti lattici) fu già questa e nel tempo è cambiata poco. Ora il parmigiano è forse il formaggio più famoso del mondo, citato da Boccaccio nel Decamerone, da Stevenson ne L'isola del tesoro. Il segreto? Solo erba, fieno e attenta stagionatura, oggi spinta oltre i tre anni, e sempre l'inconfondibile sapore armonico tra dolce e saporito. Con note speziate e più decise secondo l'età.

Il friburghese vacherin deve la sua origine alla produzione casearia monastica; il tedesco münster prende il nome dal latino monasterium e veniva prodotto dai monaci benedettini. E l'époisses è stato creato nel monastero cistercense di Epoisses, in Borgogna. Se gran parte della produzione dei formaggi si è spostata nelle grandi fabbriche, le abbazie e i monasteri continuano a seguire le antiche pratiche casearie.

Oltre ai formaggi, i monasteri sono celebri per le produzioni di dolci, di birra, di vini e di liquori. Una delle migliori cioccolate al mondo è prodotta da monaci cistercensi "trappisti", i più rigorosi in quella congregazione benedettina vegetariana e usi a lunghi digiuni. Così trappisti dell'abbazia di Notre-Dame de la Trappe (in Normandia) sono diventati famosi per la loro produzione di birra, una "birra trappista" prodotta in diversi monasteri (in Belgio soprattutto).

Per quanto riguarda i liquori e distillati alcolici, un posto d'onore spetta alla chartreuse, originaria della Grande Chartreuse, casa madre della congregazione benedettina riformata dei Certosini posta sulle Alpi francesi. Elaborato nel corso dei secoli, questo liquore è stato commercializzato a partire dall'Ottocento e oggi ha una straordinaria diffusione che va ben oltre il circuito monastico. Questo discorso sui liquori ci porta a un capitolo della produzione monastica di grande importanza: le erbe, lavorate per composti officinali, sono state centrali nella medicina dei monasteri, che, fino al XII secolo, era l'unica disponibile per laici ed ecclesiastici.

A questo proposito merita una citazione la figura di Ildegarda di Bingen (1098-1179), badessa benedettina renana di straordinaria cultura proprio al confine fra esperienza monastica e arrivo delle nuove scienze. Autrice di trattati di filosofia e di mistica, scrisse anche testi poetici per la liturgia e per la musica e si dedicò alla medicina. Su incarico di papa Eugenio III, viaggia, predica, si confronta con varie personalità del tempo (pontefici, scienziati, l'imperatore Federico Barbarossa).

Il Liber causae et curae offre un sorprendente



• Monaco casaro di Tamie, in Savoia

patrimonio di conoscenze sulla natura e la funzione di una quantità di elementi: le piante in primo luogo, ma anche gli animali, i metalli, le gemme... dei quali indaga il rapporto con gli esseri umani. Inoltre la farmacopea della badessa mostra di conoscere e impiegare prodotti (lo zenzero, la canfora) alla sua epoca di recente produzione. E' una delle quattro donne (e che donne!) proclamate "dottori della Chiesa", insieme a Caterina da Siena, Teresa d'Avila e Teresina di Lisieux. Questo è quanto di meglio passa il convento!

Concludo citando una recente pubblicazione del teologo e monaco tedesco M. Wilde: i monaci in realtà non sono spiritualisti disincarnati, né freddi stoici, ma sono coloro che sanno coniugare l'estasi e l'ebbrezza con la rinuncia e l'astensione, la parola con il silenzio. Vivono, in sintesi, quel che traluce dal suggestivo ossimoro "una sobria ebbrezza" (Sobrietà L'arte di custodire un cuore vigile, Queriniana 2021).

• La Grande Chartreuse, casa madre della congregazione benedettina riformata dei certosini, sulle alpi francesi sopra Grenoble



La tavola settembrina si veste del bianco e dell'arancio di questi ingredienti: impariamo ad abbinarli con gusto e consapevolezza



ZUCCA RIPIENA CON VERDURE, SALSICCIA E GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone

- 1 zucca Delica piccola intera (da circa 500g)
- 40 g di pane raffermo tritato
- 40 g di cipolla stufata
- 80 g di salsiccia sgranata precotta
- 100 g di spinaci cotti
- 10 olive verdi in salamoia
- 1 uovo
- 100 g di formaggio Gorgonzola dolce
- Sale

Esecuzione

Sanificate la zucca intera esternamente, poi praticate un taglio alla base, rimuovendo l'estremità inferiore per conferire una base più piatta e stabile alla zucca. Rimuovete anche la calotta superiore con un taglio effettuato con un coltello trinciante, e scavate l'interno della zucca con un cucchiaio per rimuovere semi e filamenti interni. Posizionate nuovamente sulla zucca il suo "coperchio", sistemata su una teglia e cuocetela in forno preriscaldato a 140-150°C per un tempo proporzionale alle sue dimensioni e al rapporto di spessore buccia/polpa. A parte, in un recipiente mescolate il pane raffermo tritato (potrete usare anche del pane in cassetta senza crosta) con la cipolla stufata, la salsiccia precotta, gli spinaci tagliati al coltello e le olive denocciolate e tagliate a rondelle grandi. Lavorate il composto con le mani, e infine incorporate velocemente l'uovo intero battuto per legare il tutto. Farcite poi la zucca precotta fino al bordo con il composto ottenuto, premendo al termine la superficie con il palmo della mano. Chiudete la superficie con uno strato di Gorgonzola dolce a fettine, poi posizionate il coperchio (il formaggio fungerà da "collante" per lo stesso) e cuocetela la zucca ripiena in forno preriscaldato a 160°C per circa 30 minuti, abbassando poi a 120°C per altri 10-20 minuti. Una volta sfornata, lasciate riposare la zucca per almeno un quarto d'ora prima di tagliarla e servirla in tavola.



RAVIOLI DORONICI ALLA ZUCCA E PARMIGIANO

Ingredienti per 4 persone

- 350 g di pasta all'uovo
- 200 g di polpa di zucca stufata al forno
- 50 g di mandorle a lamelle
- 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 30 g di burro
- 6 foglie di salvia
- Cannella e noce moscata, q.b.
- Acini d'uva bianca, q.b.
- Fiori eduli, q.b.
- Sale, q.b.

Esecuzione

Passate la polpa di zucca stufata al forno al setaccio, e conditela in un recipiente con una presa di sale e un pizzico di cannella e noce moscata. A parte, stendete sottilmente la pasta all'uovo in sfoglie, quindi sprizzate sopra di esse piccole quantità distanziate di purea di zucca, aiutandovi con una sacca da pasticceria. Posizionate una seconda sfoglia sopra la prima, pressate delicatamente la pasta ai lati dei piccoli mucchietti di ripieno, e ricavate dei ravioli quadrati ritagliandoli con l'aiuto di una rotella dentellata. Qualora sui ravioli fosse presente un eccesso di farina, provvedete a rimuoverla con un pennello prima di porli in cottura in abbondante acqua salata per pochi minuti. Infine, preparate il condimento lasciando fondere il burro in padella a fuoco dolce, poi aggiungendo le foglie di salvia e lasciando insaporire un minuto prima di aggiungere le mandorle tagliate finemente a lamelle. Quando il condimento in padella avrà raggiunto una leggera colorazione biondo-nocciola, adagiatevi all'interno i ravioli ben scolati dall'acqua di cottura e lasciateli insaporire per un minuto, poi aggiungete gli acini d'uva (tagliati a metà e senza semi) e spolverate uniformemente in superficie con il parmigiano grattugiato, senza mescolare. Adagiate i ravioli e il condimento nel piatto insieme a qualche acino d'uva, decorando con petali di fiori eduli.



Formaggi & Zucche

a cura di Sara Albano

Siamo giunti nel periodo dell'anno in cui è impossibile resistere ad afferrare sui banchi dell'ortofrutta una bella zucca di stagione: appartenente alla vasta famiglia botanica delle Cucurbitacee, essa rappresenta di certo uno degli ortaggi più voluminosi che la natura ci offre, complice anche il sole estivo per il suo ricco accrescimento.

Con il suo sapore che tende classicamente al dolce, la zucca entra in cucina per rendere speciali le più svariate preparazioni, e non si può negare che nel nostro bel Paese ci sia una forte presenza di ricette - nate ora tra le mura domestiche, ora da tradizioni gastronomiche locali - che prevedono l'abbinamento di questo ortaggio con il buon gusto dei formaggi. Il motivo è facile da intuire, ed è probabilmente alla base delle più ancestrali tecniche per concertare con astuzia i sapori dei cibi: la zucca è zuccherina, fresca e ricca di acqua, e non c'è niente di meglio per il palato che porvi "a contrasto" qualcosa di altrettanto dolce come il formaggio (riferendoci alla dolcezza basilare del latte), che si presenta più morbido, grasso e soave sciogliendosi al palato, esaltando ancor più attraverso questo vegetale tutti i profumi e gli aromi che reca in sé.

Ma cerchiamo di fare un po' più di luce su questo argomento, dal momento che di formaggi e zucche occorre parlare in entrambi i casi al plurale, esistendone una miriade di varietà. Partiamo dalle zucche: ciascuna cultivar presenta delle peculiarità proprie, a partire da un diverso colore e spessore della buccia, fino alle differenze nella consistenza della polpa, che può mostrarsi più o meno acquosa, cremosa o farinosa.

In cucina, scegliere la migliore ricetta per una zucca in particolare dipende molto dalla sua consistenza e sapore: ad esempio, è bene sapere che la zucca Quintale e la Butternut hanno polpa ben soda e un retrogusto della

stessa che richiama quello del melone; la grande zucca Moscata di Provenza si presenta a polpa ancor più soda e zuccherina, ricordando il sapore delle carote; altre varietà come la zucca Mantovana, la Delica e l'Hokkaido sono invece contraddistinte da una polpa meno acquosa e più cremosa, la cui degustazione in purezza ricorda anche altri frutti, come le pesche dall'aroma delicato, le albicocche non eccessivamente mature, e persino le castagne.

Tutto ciò guida già da sé ad un impiego più consapevole in cucina: le ultime zucche descritte saranno infatti ideali da cuocere stufate in casseruola oppure in forno come mi piace tanto fare, chiudendole ben strette (prima tagliate a pezzettoni, senza rimuovere la buccia) in carta d'alluminio per poi inserirle nel forno preriscaldato a 140-150°C per circa 45 minuti/1 ora. In questo modo si otterranno ugualmente ottime basi alla zucca da trasformare in purea, per farcire la pasta fresca in forma di ravioli e tortelli, preparare ottimi risotti, arricchire l'impasto degli gnocchi e persino quello di una crema pasticcera o di una buona torta da credenza. Le puree di zucca saranno ottimali anche da utilizzare per il "condimento esterno" di un primo piatto, mentre le varietà di zucca dalla polpa più soda, fibrosa e ricca di acqua saranno più idonee per preparazioni differenti, ad esempio scegliendo di tagliarle a fette e gratinarle nel forno, utilizzando anche come base per una gustosa pizza "veg".

In tutti questi spunti per la vostra fantasia, non ci resta che citare alcuni formaggi in particolare da abbinare alla zucca: celebre è lo sposalizio con il sapore del Gorgonzola,

soprattutto di tipo dolce, e sarà di conseguenza ottimale anche la scelta di un ottimo Blu del Monviso o Bleu d'Aoste. Anche il Bitto, il Piacentinu ennese e il Bagoss di Bagolino con il sapore gentile di zafferano, tutti adeguatamente stagionati, saranno deliziosi da grattugiare per esaltare antipasti, primi e contorni alla zucca (saranno perfetti persino in un'insalata preparata con scaglie sottili di zucca fresca a crudo e formaggio).

Ma anche i formaggi di capra si presteranno particolarmente all'abbinamento, dunque via libera a tutte le più pregiate specialità italiane (come la ricercata robiola di Roccaverano ottenuta da puro latte di capra, il Cevrin di Coazze del torinese e il Marzolina prodotto nella zona del Frosinate) ma anche straniere (i caprini francesi a pasta molle e crosta fiorita, come il Chabichou du Poitou e il Crottin de Chavignol per citarne solo un paio, sono davvero un incanto per l'incontro con la zucca). Non mi resta che augurare a tutti una buona cucina con zucche e formaggi.



Protagonista a "Mica Pizza e Fichi", il format che torna in onda su La7 da settembre per dieci puntate domenicali



Il formaggio in tv

di Eleonora Tanningher

Con Mica Pizza e Fichi, la trasmissione della domenica mattina in cui ho la fortuna di lavorare su La7, ho realizzato il mio sogno, unire le due mie più grandi passioni culinarie: la pizza e i formaggi.

Primo format tv dedicato interamente alla pizza, alla guida del programma c'è Tinto, esperto di enogastronomia. Lui ha il compito di trasportare gli spettatori nel mondo affascinante del cibo made in Italy e dei suoi fantastici ingredienti.

In ogni puntata due tra i più importanti pizzaioli italiani si mettono alla prova per realizzare il loro miglior menù da pizzeria e convincere uno scrittore che viene invitato a conoscere e valutare due modi spesso totalmente diversi di interpretare la pizza.

Il menù dei due maestri pizzaioli sarà composto da un antipasto e da una pizza che dovrà contenere l'ingrediente scelto dall'ospite di puntata. La sfida è l'occasione per conoscere i segreti dei maestri, ascoltarne le storie, scoprirne le tradizioni.

In questo contesto emergono i nostri amati formaggi, che compaiono come ingredienti da abbinare agli antipasti o alla pizza oppure come il Parmigiano Reggiano Dop, nostro partner esclusivo sin dall'inizio di quest'avventura, come protagonista di uno spazio tutto suo; viene infatti degustato puntata dopo puntata nelle sue diverse stagionature in abbinamento ai vini dell'Enoteca Regionale Emilia Romagna.

Abbiamo avuto la fortuna di assaggiare il Parmigiano Reggiano 100 mesi con le sue straordi-

narie caratteristiche organolettiche, il Parmigiano Reggiano di Montagna ed il nuovo Bio.

Le nostre telecamere hanno reso protagonisti anche altri prodotti caseari straordinari come il Pecorino Romano Dop, che è stato scelto come ingrediente protagonista di puntata, con la quale i pizzaioli Cristian Marasco lombardo di Merate e il toscano Massimo Giovannini hanno creato due pizze gourmet una a base rossa e una a base bianca. Vanto per il programma è stato avere protagonisti anche formaggi di qualità eccelsa e tradizione



antichissima, con una storia millenaria come il Conciato Romano dell'azienda agricola Le Campestre di Manuel Lombardi.

Un'altra scommessa vinta e stata la presenza di due Dop siciliane, salite alla ribalta nel nostro programma tramite i loro piccoli ma attivi Consorzi di tutela: la Vastedda della Valle del Belice Dop e il Pecorino Siciliano Dop. Nelle mani esperte di due dei miglio-

ri pizzaioli della Sicilia, Friedrich Schmuck e Pierangelo Chifari di Gela sia la Vastedda che il Pecorino Siciliano sono risultati essere anche loro, grazie alle loro peculiari caratteristiche organolettiche degli abbinamenti perfetti per le loro pizze.

Come sappiamo tutti però, la pizza senza la mozzarella è come una sposa senza velo, bella lo stesso ma alla quale manca qualcosa. Quindi la pizza, vera regina del programma, non potevamo lasciarla senza un accompagnamento speciale e il Fiordilatte di Napoli firmato Latteria Sorrentina è stato uno dei partner migliori per creare le vere, autentiche, tradizionali pizze napoletane. Ovviamente non solo Fiordilatte ma anche la loro Provola e Ricotta hanno per diverse puntate dato alle creazioni dei nostri maestri pizzaioli una marcia in più.

Insieme a Latteria Sorrentina anche altri caseifici storici campani hanno partecipato a Mica Pizza e Fichi, abbiamo avuto l'onore di avere il Caseificio Fiore D'Agerola per le creazioni di una delle poche, purtroppo, pizze italiane, Renata Sitko, e il Caseificio Beneduce.

Dalla Puglia La Deliziosa ha onorato la pizza con meravigliosi prodotti, in particolare per la versatilità nelle creazioni e l'aroma unico, indimenticabile è stato il loro caciocavallo stagionato in grotta.

Non solo formaggi in Mica Pizza e Fichi, o meglio formaggi spesso accompagnati e abbinati a salumi, ortaggi, farine, oli e vini di primissima qualità. Questa è la nostra missione. Portare all'attenzione degli spettatori i prodotti unici dei Consorzi di tutela e delle aziende italiane, prodotti che hanno come segno distintivo la qualità, una storia solida e un grande prestigio.

A luglio l'assemblea annuale "in presenza" a Grinzane Cavour

Relazione del presidente Adami: «Essere qui oggi è una cosa molto bella. Ci fa sentire vivi dopo un anno e mezzo di sofferenza»

La sala delle maschere nel Castello di Grinzane Cavour ha ospitato l'assemblea annuale Onaf. Sotto, il presidente Pier Carlo Adami



di Corrado Olocco

Le pareti e il soffitto carichi di storia della Sala delle maschere del castello di Grinzane Cavour hanno ospitato domenica 4 luglio l'assemblea annuale dell'Onaf. Per l'associazione è stato quasi un ritorno al passato. Dalla moderna sala conferenze usata negli ultimi anni e in occasione del trentennale celebrato nel 2019, si è passati agli spazi più ridotti e al fascino austero di locali dove, oltre un secolo e mezzo fa, il conte Camillo Benso era di casa.

Lo statista fu sindaco di Grinzane fino al 1848 e, prima di dedicarsi all'Unità d'Italia, nelle vigne sotto il castello diede un impulso importante alla produzione del Barolo. Quindi, tutto sommato, aver svolto l'assemblea nella parte storica del maniero, ha un senso, perché è giusto che si parli di formaggi in uno dei luoghi-simbolo della produzione vinicola italiana.

Dopo un anno e mezzo in cui la vita di tutti è



stata stravolta dal Covid, era inevitabile, anche per l'Onaf, fare i conti con la pandemia. E i conti l'associazione li ha dovuti fare nel vero senso della parola, dal momento che il bilancio ha registrato un inevitabile calo degli introiti dovuto al minor numero di corsi organizzati.

Rispetto al 2019, i corsi nel 2020 si sono dimezzati. Ne sono stati organizzati solo 15, di cui 7 conclusi, anche se quelli sospesi si conta di portarli a termine entro quest'anno. La buona notizia è che la maggior parte dei corsisti non hanno rinunciato all'iscrizione, dando fiducia alle iniziative proposte dall'Onaf e dimostrando, al pari dei docenti, pazienza e costanza.

«Potere svolgere l'assemblea in presenza è una cosa molto bella. Ci fa sentire vivi dopo un anno e mezzo di sofferenza. È stato difficile in questi mesi operare in modo continuativo, ma ringrazio i vicepresidenti Beppe Casolo, Maria Sarnataro e Giacomo Toscani, il direttivo nazio-

Segue a pagina 54

Segue da pagina 53

nale, i delegati e i soci che hanno contribuito a ciò che, nonostante tutto, in un anno così difficile, siamo riusciti a fare», ha detto il presidente Pier Carlo Adami aprendo i lavori. «Un anno fa, in questa medesima occasione di incontro, ci eravamo lasciati prudenti, ma speranzosi. La situazione, dopo il terribile periodo febbraio-giugno, sembrava muoversi verso una ritrovata normalità. Per questo, passata l'estate, ci si era messi al lavoro per riprendere i corsi sospesi e per attivarne altri. Purtroppo, in ottobre, c'è stata la ricaduta - ha osservato Adami - e la nuova sospensione di ogni iniziativa. Per la prima volta, dopo sette anni, il bilancio chiude con una perdita, ma gli utili degli esercizi precedenti consentono per il momento una certa tranquillità. Sono inoltre incoraggianti i dati dei primi quattro mesi del 2021, in quanto i rinnovi delle quote associative sono superiori rispetto alla stessa data del 2020. Il mantenimento dei soci è da attribuirsi innanzitutto a iniziative quali l'omaggio di due pubblicazioni di prestigio, alle video-conferenze organizzate mensilmente e alla vivacità sui social media».

I soci effettivi 2020 sono 2.049, numero sostanzialmente invariato rispetto all'anno precedente.

Anche la presenza di Onaf a varie iniziative sul territorio nazionale è stata condizionata dalla pandemia.

Molti eventi a cui abitualmente l'associazione partecipava sono stati annullati e altri si sono tenuti in modalità on-line. Tra quelli svoltisi in presenza ricordiamo Caseus veneti, il Premio Roma e i concorsi Caseus Siciliae e Trinacria d'oro. È proseguita anche l'iniziativa "Qui batte un cuore Onaf", rivolta a commercianti e ristoratori associati, e sono nate le Città del formaggio, riconoscimento assegnato a Comuni che per tradizione sono vocati all'attività casearia. Il primo a essere nominato è stato Santo Stefano Quisquina, in provincia di Agrigento.

«Ringrazio tutti per il costante impegno. Il 2019 per Onaf era stato l'anno dei record e il 2020 era partito sulla stessa strada, poi la realtà è bruscamente cambiata. Guardiamo con ottimismo, ma con cautela, al futuro», ha concluso Adami.

L'assemblea ha anche affrontato temi legati all'attività associativa vera e propria, approvando una modifica al regolamento che permette lo svolgimento dell'assemblea anche da remoto. Una variazione indispensabile, visti i tempi che stiamo vivendo, anche se l'auspicio di tutti è quello di non dover mai far ricorso a questa soluzione.

In chiusura c'è stato spazio anche per due investiture, diverse tra loro, ma ugualmente significative: quella dei 31 maestri assaggiatori che hanno concluso il corso di secondo livello a Torino prima della pandemia e quella dei 22 assaggiatori che hanno frequentato il corso on-line per i paesi dell'Unione europea. Di quest'ultima iniziativa ha parlato il vicepresidente Beppe Casolo, sottolineando il grande interesse dimostrato da parte degli iscritti, con le lezioni che duravano più del tempo previsto, nonostante in alcuni casi il fuso orario giocasse a loro sfavore.

Dai corsisti oltreconfine sono arrivate belle testimonianze. «Grazie al corso abbiamo riscoperto sapori che avevamo ben presenti quando eravamo in Italia e ne abbiamo conosciuti di nuovi. Il corso ci ha anche permesso di mantenere radici e contatti con l'Italia. D'ora in avanti saremo in prima linea contro l'italian sounding e nella promozione dei formaggi europei», ha affermato un neo assaggiatore residente in Lituania, mentre un suo (anzi, nostro) collega di Bruxelles ha parlato di «un'esperienza bellissima, arricchente, positiva».

Quella degli assaggiatori residenti all'estero è stata quasi un'investitura bilaterale. Loro sono entrati a far parte della grande famiglia Onaf e l'Onaf ha ricevuto da loro una sorta di nuova investitura ad andare avanti sulla strada indicata 32 anni fa.



RINGRAZIAMENTO

Il corso on line destinato a residenti nei Paesi dell'Unione Europea si è potuto realizzare grazie alla cortese collaborazione di: Consorzio Tutela Formaggio Asiago; Consorzio Produttori e Tutela della Dop Fontina; Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese Dop; Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola Dop; Consorzio per la Tutela del Formaggio Monte Veronese Dop; Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano; Nuovo Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano Dop; Consorzio Tutela Pecorino Toscano Dop; Consorzio Tutela Piave Dop; Consorzio di Tutela del Provolone del Monaco Dop; Consorzio dei Produttori della Robiola di Roccaverano Dop; Consorzio Tutela Provolone Valpadana; Consorzio Volontario per la Tutela del Formaggio Puzzone di Moena / Spretz Tzaori Dop; Consorzio Tutela Formaggio Toma Piemontese Dop; Consorzio di Tutela dei Formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto (CTCB); Consorzio di Tutela della Vastedda della Valle del Belice Dop.

di Marco Benedetti

L'assemblea dell'Onaf che si è tenuta a Grinzane il 4 luglio ha, fra l'altro, approvato il bilancio 2020. Potrebbe sembrare una "non notizia" perché è un adempimento annuale ma sarebbe un errore pensare che l'approvazione sia una pura formalità. I bilanci raccontano molto più di quanto la maggioranza dei lettori di Informa non si aspettino, soprattutto in un anno che, funestato dall'emergenza sanitaria, ha visto la chiusura di molte associazioni incapaci di superare le avversità del Covid. Il confronto del conto economico e dello stato patrimoniale del 2019 con il bilancio appena approvato del 2020 consente di sviluppare alcune utili riflessioni sulla nostra Associazione. Innanzitutto il fatturato: quello del 2020 rappresenta circa il 65% di quello dell'anno precedente. In un anno in cui abbiamo avuto la sensazione di vivere in un mondo sospeso, dove non accadeva mai nulla al di fuori dei bollettini Covid, Onaf ha continuato a lavorare, benché a ritmo ridotto, per perseguire il proprio oggetto sociale. Si sono più che dimezzati i ricavi dai Corsi per Assaggiatori e Maestri Assaggiatori che sono passati da oltre 30 a circa 15 (molti dei quali conclusi nel 2021) ma questa forte contrazione rappresenta comunque un successo

RIPARTONO I CORSI con qualche NOVITA

di Armando Gambera

Torniamo alla normalità. Questo è l'auspicio e anche la parola d'ordine che si è data la Commissione Tecnico-Scientifica domenica 4 luglio, nel castello di Grinzane Cavour, nella sua prima seduta in presenza dopo circa un anno e mezzo di pandemia. Tornare alla normalità significa riprendere i corsi bloccati e terminarli in presenza e anche programmare di nuovi.

L'appuntamento è per settembre. Le Delegazioni riallacciano i contatti con corsisti e docenti: si ricomincia. I segnali sono buoni, anche se la variante delta del virus non molla la presa. Ma coi vaccini in fase di copertura piena della popolazione e continuando ad osservare le precauzioni igieniche e di distanza, crediamo di potercela fare.

Del resto la Cts è convinta che le lezioni a distanza siano improprie per degli aspiranti assaggiatori: come insegnare la nostra metodica, a descrivere e a cogliere odori, aromi e sapori attraverso uno schermo? Solo il dialogo diretto e immediato, la presenza fisica, permettono di apprezzare le differenze e le analogie, altrimenti sono solo gesti e parole poco convincenti.

E ciò vale soprattutto per chi s'avvicina ai corsi Onaf per la prima volta, ma anche per i corsi di secondo livello vale la stessa regola, seppure un po' meno vincolante nel senso che il discente non è più un neofita in quanto insignito Assaggiatore. Tuttavia, quant'acqua è passata sotto i ponti fra il primo e il secondo livello? E poi, il corso di secondo livello prevede approfondimenti e prove sensoriali impossibili da gestire da remoto. Infatti il secondo livello è stato modificato in questo ultimo anno.

I componenti la Cts non sono stati con le mani in mano, ma hanno lavorato da remoto e rivisto la programmazione e inserito nuovi argomenti di studio. Quindi quest'autunno, quando questi corsi ripartiranno come tutti ci auguriamo, essi



seguiranno nuove indicazioni didattiche conformi all'evoluzione della ricerca e degli studi sui formaggi. Tre lezioni a cura del prof. Giuseppe Zeppa dell'Università di Torino riprenderanno la metodica Onaf uniformandola a quella europea e adattandola alla nostra scheda d'assaggio a punti. La terza lezione tratterà, in particolare, della formazione e dell'addestramento dei panel d'assaggio. La quarta e la quinta toccheranno le influenze della materia prima e della tecnologia sulle caratteristiche sensoriali dei formaggi. I testi di queste due lezioni sono già stati preparati dal prof. Michele Faccia dell'Università di Bari. Le dispense della successiva lezione sulle influenze della stagionatura sono in fase di scrittura da parte del prof. Giampaolo Gaiarin. Il prof. Enrico Surra sta predisponendo le dispense delle due successive lezioni sulle produzioni casearie italiane, europee e del resto del mondo. Nuova impostazione anche alla lezione sulla nutrizione e dietetica da parte della dott. Marianna De Santis con la supervisione del prof. Michele Faccia. Terminate pure le dispense della decima e ultima lezione sull'utilizzo dei formaggi, abbinamento con le birre e taglio, a cura della dott. Maria Samataro e del dott. Paolo Cortonesi e dell'arch. Marco Parenti.

Ci sono altre novità. L'Onaf sta predisponendo un protocollo d'intesa con l'Università di Torino per il corso di terzo livello, un approfondimento su tutta la filiera dei formaggi. Il corso dovrebbe partire a primavera. Ne ripareremo con i dettagli.

Si è presa anche in considerazione la programmazione di Master di approfondimento post corso di secondo livello. Una terza proposta prevede il coinvolgimento degli Ordini professionali per proporre i nostri corsi nei loro aggiornamenti.

(La Commissione Tecnica Scientifica è composta da: Armando Gambera (coordinatore), Daniele Bassi, Beppe Casolo, Paolo Cortonesi, Michele Faccia, Giampaolo Gaiarin, Maria Samataro, Enrico Surra, Giuseppe Zeppa).

Onaf 2020, un bilancio resiliente

Indiscutibile se pensiamo a quanto è successo intorno a noi. In secondo luogo i soci: la vera anima di ogni associazione. Il loro numero (e conseguentemente i proventi da iscrizioni) è rimasto pressoché in linea con quello dell'anno precedente, fatto straordinario se consideriamo da un lato le ridotte attività pubbliche associative che è stato possibile svolgere e dall'altro la situazione di incertezza economica (e spesso di reale difficoltà) che ha spinto molte persone a tagliare tante spese superflue. Tante, ma non la quota associativa Onaf che evidentemente i nostri soci non hanno considerato superflua. Infine la resilienza: termine ultimamente abusato ma che ben rappresenta la capacità di Onaf di resistere ai momenti di difficoltà e di risollevarsi al termine della tempesta. Capacità di ripresa che, come sempre nel nostro sistema economico, è più agevole se si hanno le spalle abbastanza robuste, se negli ultimi anni si è mantenuto, anche per atteggiamento mentale, uno stile frugale che ha consentito di creare una piccola riserva patrimoniale senza cui non ci sarebbe stata possibilità di ripresa.

Questo, in sintesi, è quanto ci racconta il bilancio del 2020.

I bilanci non hanno capacità di prevedere il futuro ma contengono informazioni utili a capire quali leve ha a disposizione la nostra Associazione per determinare il proprio destino. Nel 2021 ci aspetta una sfida di portata non inferiore a quella che abbiamo affrontato lo scorso anno ma che possiamo affrontare con quella ragionevole fiducia caratteristica di chi è consapevole delle proprie risorse. Allungando lo sguardo oltre il bilancio scopriremmo che il numero di soci non ha mostrato segni di flessione neppure nel 2021; che il sito ufficiale dell'Onaf registra già i primi corsi in avvio dopo le vacanze e altri ne seguiranno; che alle belle iniziative online come "Mezz'ora con Onaf" o il Corso internazionale per assaggiatori si aggiungono nuovamente le attività in presenza per degustazioni e incontri conviviali. Ancora lentamente forse, come si conviene dopo un periodo difficile, ma di certo con la voglia di ricominciare e di crescere. Buon formaggio a tutti!

* Sindaco Onaf

Onaf

Per riconoscere
la qualità

In omaggio
"VIAGGIO CON
FORMAGGIO"

Edizione Onaf
418 pagine



Rinnovo adesione

QUOTA 2021 » € 70
2021 + 2022 » € 130

La quota associativa annua comprende
l'abbonamento ad InForma,
la nostra rivista, la nostra voce:
facciamola sentire!
Idee ed argomenti proposti dai Soci
saranno sempre presi in considerazione.

MODALITÀ DI RINNOVO

- 1) Bonifico a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour CN
UBI Banca - Filiale di Gallo d'Alba (CN)
IBAN IT 54 M 03111 22503 0000 0000 3401
- 2) Versamento o postagiro a favore di O.N.A.F. Via Castello, 5
12060 Grinzane Cavour CN
sul conto corrente postale n.10218121
IBAN IT 05 K 07601 10200 0000 1021 8121
- 3) Transazione on line con carta di credito
dalla home page del sito www.onaf.it
- 4) SDD: addebito automatico annuale sul conto corrente
(come per il pagamento delle bollette telefoniche, dell'elettricità)
Questa modalità di rinnovo dà diritto ad uno sconto di € 10 sulla quota
annua. Segnala immediatamente alla segreteria la Tua adesione!

Onaf ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE ASSAGGIATORI
DI FORMAGGI

ONAF Segreteria Nazionale
Tel. 0173.231108 - onaf@onaf.it

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

afnews onaf



a cura di BEPPE CASOLO
persito@onaf.it



>>>>>>>>
**La ripartenza prima
delle vacanze**



In un caldo pomeriggio di luglio si è tenuta nella sede che ospita la delegazione Onaf di Roma, una degustazione di quattro formaggi a cui hanno partecipato un numero ristretto (per via delle norme sul distanziamento) di maestri assaggiatori Onaf. Si è trattato della prima degustazione in presenza dopo quelle effettuate a distanza nei periodi precedenti e probabilmente l'ultima prima delle vacanze estive. Una degustazione rigorosamente tecnica tra nove esperti che hanno assaggiato nell'ordine: due formaggi teneri dell'azienda agricola Adriani di Anguillara Sabazia (Rm), il CacioCardo e la Caciotta "Serafino", mettendo in confronto due formaggi di latte ovino pastorizzato, prodotti con lo stesso processo caseario e la medesima stagionatura, ma con coagulante diverso: il primo vegetale, il secondo con caglio di capretto. Di seguito il Gran Faraone, un formaggio vaccino a latte crudo, stagionato 6 mesi, dell'azienda agricola Fattoria Faraoni e ultimo, un pecorino prodotto con latte pastorizzato dall'antico Caseificio di Amatrice, stagionato 12 mesi nelle grotte ricavate dai bunker della prima guerra mondiale in località San Lorenzo di Sebato, vicino a Brunico.

I.C.

DALLA DELEGAZIONE DI
ROMA



>>>>>>>>
**Cerimonia di investitura
corso 1° livello**

Primo corso in versione outdoor, primi esami in videoconferenza e prima cerimonia in luogo storico fuori Roma e alla presenza delle istituzioni locali.

Considerata la recente designazione di Bracciano a Città del Formaggio 2021, la delegazione Onaf di Roma ha colto l'occasione per organizzare nel comune designato la cerimonia di investitura dei suoi eroici corsisti del corso di primo livello 2020. Dopo un insolito, elettrizzante ed indimenticabile corso, causa la situazione pandemica, è giunto a tutti coloro che avevano superato con profitto gli esami, l'inaspettato e originale invito per la cerimonia di investitura da effettuarsi a Bracciano il 4 luglio 2021. L'evento si è svolto per la prima volta

fuori Roma, nella pace e frescura di un luogo storico ed incantevole quale il Chiostro degli Agostiniani. Gli ufficianti della delegazione, guidati dal consigliere nazionale Domenico Villani, in sostituzione del presidente Pier Carlo Adami, impegnato nell'Assemblea nazionale, hanno espletato il rito di investitura con la promessa, la firma e l'immane carotiere. Il tutto contornato dalle suggestive immagini della mostra fotografica che ha caratterizzato l'onorificenza alla cittadina. I nuovi 18 assaggiatori Onaf laziali sono: **Elisaveta Batrincea, Francesco Bevilacqua, Matteo Bonanni, Marika Bove, Fabio Callea, Ilaria Castodei, Dario Cervellini, Francesco Colonna, Rosa De Luca, Enrico De Zorzi, Eleonora Di Palma, Massimo Giuliani, Valter Mei, Cristina Nobili, Fabrizio Palombini, Riccardo Pellegrini, Proincigallo Valerio, Uysal Elvan.**

L'assaggiatrice Ilaria Castodei

DALLA DELEGAZIONE DI
PARMA

>>>>>>>>
**Sardegna: tradizioni
e profumi**

Il 17 giugno, nella accogliente cornice della trattoria "Casale Mariposa" a Basilicanova e in collaborazione con il Circolo Culturale Grazia Deledda di Parma, sono riprese le serate di degustazione in presenza con un viaggio nelle tradizioni casearie sarde.

Tra i vari formaggi proposti in degustazione ricordiamo:
Merca (Pat) - Si tratta della versione stagionata e salata del Casu Axedu

Crabu - Formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte di capra della zona del Monte Linas, degustato nella versione stagionata in abbinamento a confettura di mele cotogne
Molitermino - Formaggio ovino a pasta dura dal sapore pieno, armonioso, gradevolmente piccante abbinato a confettura di fichi

A fine degustazione lo chef ci ha deliziato con delle originali lasagne di pane crasau con besciamella di latte di pecora, asparagi, bottarga di muggine e pecorino fresco.

L'iniziativa ha riscosso il plauso dei numerosi partecipanti.



Un momento della serata

Il segretario Mario Truant

Agenda

a cura di

Marco Quaranta
onaf@onaf.it

Cheese, appuntamento principe per ogni appassionato di formaggio, si svolgerà a Bra (CN), dal 17 al 20 settembre, se ne parla a pagina 4. Altri eventi animeranno l'autunno 2021.

TRA BOSCHI, MALGHE E FORMAGGI PER RICORDARE MARIO RIGONI STERN
Vicenza - Biblioteca Internazionale "La Vigna",
Contrà Porta Santa Croce 3
3 settembre 2021

La delegazione Onaf di Vicenza è lieta di celebrare il centenario della nascita di Mario Rigoni Stern, scrittore tradotto in tutto il mondo, in collaborazione con la Biblioteca Internazionale "La Vigna" e la Biblioteca Civica Bertoliana di Vicenza e con il patrocinio di numerosi enti. Il simposio del 3 settembre si concluderà con l'assegnazione alla memoria di Mario Rigoni Stern del titolo di Maestro assaggiatore Onaf.

Onaf.it

BAKERY 3.0
Milano - Enterprise Hotel
19 settembre 2021

Torna l'evento riservato ai panificatori e agli addetti del settore dell'arte bianca. Intorno ai Bakery Awards sarà costruito il programma del convegno, attraverso relazioni di esperti e presentazioni di aziende del settore collegate alla tematica del premio, che presenteranno nuove idee, strumenti, prodotti e soluzioni pensate per i panificatori più dinamici e pronti a cogliere le nuove opportunità di mercato. Bakery.italiangourmet.it

WORLD PASTRY STARS
Base Milano - Via Bergognone 34
4-5 ottobre 2021

Alcuni motivi per cui vale la pena prendere parte a WPS 2021, evento unico nel settore della pasticceria italiana. Per assistere di persona, in sicurezza, alle lezioni delle più grandi star internazionali e italiane del mondo della pasticceria. Per ricevere aggiornamenti sulle novità più interessanti sul mercato e toccare con mano nuovi prodotti e soluzioni. Per avere incontri riservati con le aziende. Wps.italiangourmet.it

HOSTMILANO
Fiera Milano
22-26 ottobre 2021

Si tratta della fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Si tiene ogni due anni e propone tutto ciò che occorre per un locale di successo: dalle materie prime ai semilavorati, dai macchinari alle attrezzature, dagli arredi alla tavola, con uno sguardo approfondito su trend, tecnologie, innovazioni.

Host.fieramilano.it

IL BONTÀ
Fiera di Cremona
29 ottobre - 1 novembre 2021

Tempio dei sapori di alta qualità, dove professionisti della ristorazione, produttori, distributori e buongustai si incontrano per degustare eccellenze enogastronomiche e artigianali e per scoprire le migliori attrezzature professionali per la ristorazione. Un unico evento suddiviso in tre: salone delle eccellenze enogastronomiche artigianali dei territori, salone della ristorazione e delle attrezzature Professionali, salone delle birre speciali e artigianali. Ilbonta.it



RISTORA HOTEL SICILIA
Catania - Centro Fiere Bicocca
14-17 novembre 2021

Ritorna il salone siciliano della ristorazione, gelateria, panetteria, pasticceria, pizzeria, gelateria riservato agli operatori del settore. RHS vuole essere un momento di incontro e di confronto e un'occasione per scoprire le novità del settore, i migliori prodotti e servizi, le innovazioni nel mondo alberghiero e della ristorazione e un'opportunità di contatto per le aziende. Ristorahotelsicilia.com



FESTIVAL DELLA VACCA DA LATTE
Fiera di Cremona
26-28 novembre 2021

Sabato 27 novembre 10 Maestri Assaggiatori Onaf tracciano il profilo sensoriale dei formaggi prodotti in azienda agricola nell'ambito della manifestazione "Scopri il gusto del tuo formaggio". Domenica 28 la Delegazione Onaf di Cremona condurrà due momenti di degustazione aperti al pubblico, protagonisti i formaggi valutati il giorno precedente.

I CORSI DELL'ONAF

Bergamo, Corso I livello
Dal 13/09/2021 al 25/11/2021
Luogo: ABF Azienda Bergamasca Formazione

Silea (TV), Corso I livello
Dal 14/09/2021 al 19/11/2021
Luogo: Azienda agricola Ca' Mauro

Como, Corso I livello
Dal 20/09/2021 al 29/11/2021
Luogo: Asylum

Cremona, Corso I livello
Dal 21/09/2021 al 26/10/2021
Luogo: Centro Sportivo Stradivari

Parma, Corso I livello 2021
Dal 22/09/2021 al 04/12/2021
Luogo: Campus Universitario

Parma, Corso II livello
Dal 02/10/2021 al 13/11/2021
Luogo: Campus Universitario

Napoli, Corso I livello
Dal 07/10/2021 al 09/12/2021
Luogo: Associazione Pizza Verace

I dettagli su questi corsi e informazioni su altri eventi sono disponibili sul sito www.onaf.it



Formaggi in libertà

di FIORENZO CRAVETTO

Mario Soldati nel Pantheon dell'Onaf



Se per gli amici assaggiatori di formaggi Pantaleone da Confienza (1400) rappresenta un caposaldo storico dopo le incerte attestazioni sulle primitive virtù casearie del ciclope omerico Polifemo, in un più moderno Pantheon dell'Onaf riteniamo non si possa prescindere dalla figura di Mario Soldati.

Dopo essersi sperimentato in tutte le arti, e messo al mondo sei figli da due mogli diverse, Soldati ci ha regalato nel 1957 il prototipo del reportage enogastronomico.

La tv italiana era appena nata. Lui che aveva firmato il primo film andato in onda nel 1954 (Le miserie del signor Travet), si improvvisò ideatore, regista e conduttore dell'inchiesta "Viaggio nella valle del Po, alla ricerca dei cibi genuini". Attore anche, come disse Montanelli, il quale sosteneva che quella era la vera natura e vocazione di Soldati. Una "chicca" rimasta nell'oblio delle teche Rai per decenni, e ora grazie a Youtube diventata un cult.

Nato a Torino, città di sperimentazioni, poi volato in America a studiare nuovi modelli di comunicazione, Mario Soldati è stato il primo a capire che il cibo è una summa di storia, economia e cultura, il paradigma di una nazione, e ne ha tratto un documentario antropologico che ha fatto scuola. Partito da Crissolo, alle sorgenti del padre Po, ha seguito il corso del torrente che si trasforma in placido fiume, dialogando con pescatori, massai, allevatori, osti, barcaioli, e arrivando nella Bassa con i produttori dei grandi formaggi italiani.

Una sosta memorabile, nell'undicesima puntata, avvenne nella trattoria di Peppino e Mirella Cantarelli a Samboseto di Busseto, destinata a conquistare le due stelle Michelin.

Sempre curioso e alla mano, Soldati si poneva al piano degli interlocutori, dando vita a un avvincente reality ante litteram. E la Treccani gli ha reso onore: «La sua è una narrativa mista d'estro e di riflessione, dal ritmo agile, incalzante, capace di convertire il dato più realistico in un evento straordinario».

Come dire che col pretesto di culatello e parmigiano il regista-intellettuale ha contribuito a far conoscere l'Italia agli italiani. Naturale che la sua straordinaria apertura a ogni causa ritenuta nobile, abbia visto a un certo punto Soldati al fianco di un altro bel soggetto, Luigi Veronelli, impegnato nella riscoperta e valorizzazione del Castelmagno.

Lo spopolamento della montagna negli anni Sessanta, seguito allo sconquasso della guerra, poteva essere fatale al re dei formaggi, rimasto senza corona. La produzione, abbandonata dai malgari, era ormai appannaggio di speculativi trasformatori di pianura che andavano giù per le trippie. Altro che due mungiture, una serale una mattutina, addizioni di latte ovino o caprino, doppia rottura della cagliata e della forma, e lunga stagionatura in grotta... Quegli apprendisti stregoni avevano ridotto il Castelmagno a una mal riuscita e gessosa imitazione del gioiello che era.

Dove si parla del geniale scrittore-regista che fece scoprire l'Italia del cibo agli italiani, portando in tv salami e formaggi, e della battaglia condotta con Veronelli per salvare il Castelmagno, con l'ausilio di illuminati quali Giorgio Bocca e Giacomo Oddero

L'allarme lo aveva lanciato Giorgio Bocca, che apprezzava quel formaggio dai tempi in cui era giovane partigiano in valle Grana: «Il Castelmagno che ho conosciuto io era erborinato, percorso da vene verdi dovute all'invecchiamento di mesi nelle cantine dei produttori. Il Castelmagno di oggi, è privo completamente di erborinatura...».

Parlandone, scrivendone, muovendo le istituzioni, la coppia Soldati-Veronelli ha contribuito a favorire la ripresa produttiva: nel 1984 si è costituito il Consorzio di tutela, nel 1996 (merito specifico di Giacomo Oddero allora presidente della Camera di commercio di Cuneo) il Castelmagno ha ottenuto la Dop e l'onda lunga di quel salvataggio ha portato a una rinascita delle borgate, al ritorno delle mandrie in alpeggio, e al sorgere di nuovi caseifici.

Nel nostro Pantheon di casa Onaf, proponiamo quindi di aggiungere, a Mario Soldati, anche Veronelli e Bocca, nonché Oddero. Che San Magno e San Lucio li abbiano in gloria.

La Vignetta

di Gianni Audisio



giovanniaudisio@alice.it

UN THE
DETEINATO E
UN CAFFE'
DECAFFEINATO...

AVETE DEI
DOLCI?

SI, CHEESECAKE
SENZA FORMAGGIO!



Gianni
Audisio



MURAZZANO



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



PSR 2014/2020 REGIONE PIEMONTE
SOTTOMISURA 3.2 - ANNUALITÀ 2019



Alta Langa

il Murazzano si gusta con territorio.

**CONSORZIO DI TUTELA
DEL FORMAGGIO MURAZZANO DOP**

Piazza Oberto, 1
c/o Unione Montana Alta Langa
12060 Bossolasco (Cn)
Tel. 0173.799000 • Fax 0173.793449
consorzio.murazzano@gmail.com

Onaf



La fiaba del formaggio

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (Cn) - Tel. 0173.231108 - onaf@onaf.it - www.onaf.it